LG
Life's Good

ENGLISH
ESPAÑOL

OWNER'S MANUAL

ELECTRIC CONVECTION BUILT-IN OVEN

Please read this guide thoroughly before operating
and keep it handy for reference at all times.

LWS3010ST

MFL51224507

www.lg.com

INTRODUCTION

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Safety Precautions 3-4
Electrical Safety 4
Safety During Use 5
Child Safety 5
Safety When Cleaning 6
California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act 6

PARTS AND FEATURES

Parts And Features 7
Control Panel Features 8

OPERATING INSTRUCTIONS

Clock 10
Minimum & Maximum Default Settings 10
Timer On/Off 11
Special Features of your Oven Control 12-13
- Convection auto convection 12
- Oven temperature adjustment 12
- Language 13
- Beeper Volume 13
- Fehrenheit or Celsius 13

Bake 14
Baking layer cakes 15
Timed Cook 16
Delayed Timed Cook 17
Broil 18
Recommended Broiling guide 18-19
Roast 20
Convection Bake 21
Crisp Convection 22
Convection Roast 23
Warm 24
Proof 25
To Turn on/off the oven light 25
Control Lock Feature 26
Favorite 26
Self Clean 27-29

MAINTENANCE

Care & Cleaning 30-31
Removing & Replacing the Lift-Off Oven Door 32
Door Care Instructions 32

TROUBLESHOOTING

Before Calling for Service 33-35

WARRANTY

Warranty for customers in the U.S.A 36

THANK YOU!

Congratulations on your purchase and welcome to the LG family. Your new LG Built-In Oven combines precision cooking features with simple operation and stylish design. Follow the operating and care instructions in this manual and your oven will provide you with many years of reliable service.

Product Registration Information

Model: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

You can download an owner's manual at http://www.lg.com.

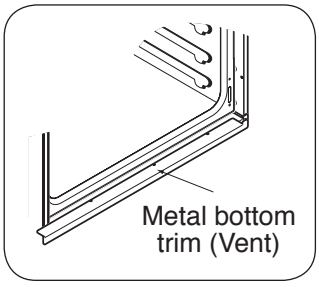
This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word WARNING or CAUTION. These words mean:

⚠ WARNING **This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause serious bodily harm or death.**

⚠ CAUTION **This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause bodily injury or property damage.**

SAFETY PRECAUTIONS

- Be certain your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual.
- All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Always disconnect power to appliance before servicing by unplugging, removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS ORINTERIOR SURFACES OF OVEN.**
  Heating elements may be hot even though theyare dark in color. Interior surfaces of an ovenbecome hot enough to cause burns. During andafter use, do not touch or let clothing or otherflammable materials contact heating elements orinterior surfaces of oven until they have hadsufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to causeburns. Among these surfaces are oven ventopenings and surfaces near these openings, ovendoors, and windows of oven doors.
- **Use Care When Opening Door.**
  Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven
- **Do Not Heat Unopened Food Containers.**
  Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- **Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.**
  The oven vent could become hot during oven use. Never block this vent and never place plastic or heat-sensitive items on or near the vent.



NOTE:
For proper operation vent trim must be installed.

⚠ WARNING

- **NEVER use your appliance for warming or heating the room.**
- **DO NOT use water on grease fires.**
  Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.
- **Use dry pot holders only.**
  Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- **Storage in or on appliance.**
  Flammable materials should not be storedin an oven or near surface elements.
- **Wear proper apparel.**
  Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

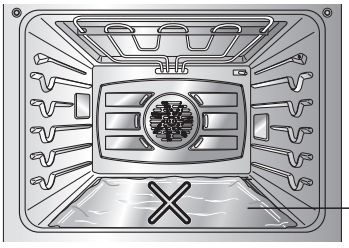
SAFETY PRECAUTIONS (cont.)

- **Be certain all packing materials are removed from the appliance before operating.**
  Keep plastics, clothes, and paper away from parts of the appliance that may become hot.
- **DO NOT force the door open.**
  This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the self-cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT.
- **DO NOT use a steel-wool pad.**
  It will SCRATCH the surface.
- **DO NOT use harsh etching, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface.**
  It may result in shattering of the glass.
- **Be careful when removing and lifting the door.**
- **DO NOT lift the door by the handle.**
  The door is very heavy.
- **DO NOT step or sit on oven door.**
  Be sure to follow proper installation instructions.

ELECTRICALSAFETY

- **Protective Liners.** Do not use aluminum foil or any other material to line the oven bottoms. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- **Do Not** allow aluminum foil or meat probe to contact heating elements.

⚠WARNING



- **DO NOT place aluminum foil directly on the oven bottom.**

- **Before replacing your oven light bulb, switch off the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel.**
  Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.
- **DO NOT line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the oven with aluminum foil or any other material.**
  Doing so will disrupt heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven.)

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

SAFETY DURING USE

- **Oven Racks. Always place oven racks in desired position while oven is cool.**
- **Always use pot holders or oven mitts when removing food from the oven.**
  You can be burned because cookware and plates will be hot.
- **Use caution with the TIMED BAKE or DELAYED TIMED BAKE features. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed.**
  Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.
- **Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.**
- **DO NOT put water or flour on the fire.**
  Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.
- **DO NOT use the broiler pan without the grid. DO NOT cover the grid with aluminum foil.**

CHILD SAFETY

⚠ WARNING

- **Children should be kept away from the oven.**
- **Accessory parts will become hot when the broiler is in use.**

⚠ CAUTION

- **DO NOT leave small children unattended near the appliance.**
  During the self-cleaning cycle, the outside of the oven can become very hot to the touch.

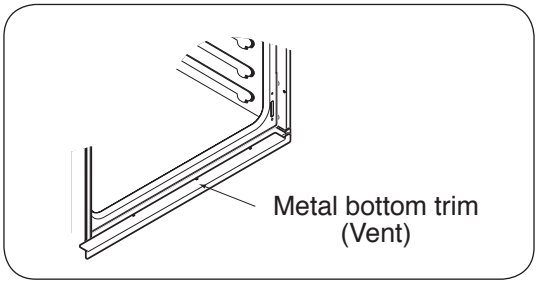
⚠ CAUTION

- **Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.**

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

SAFETY WHEN CLEANING

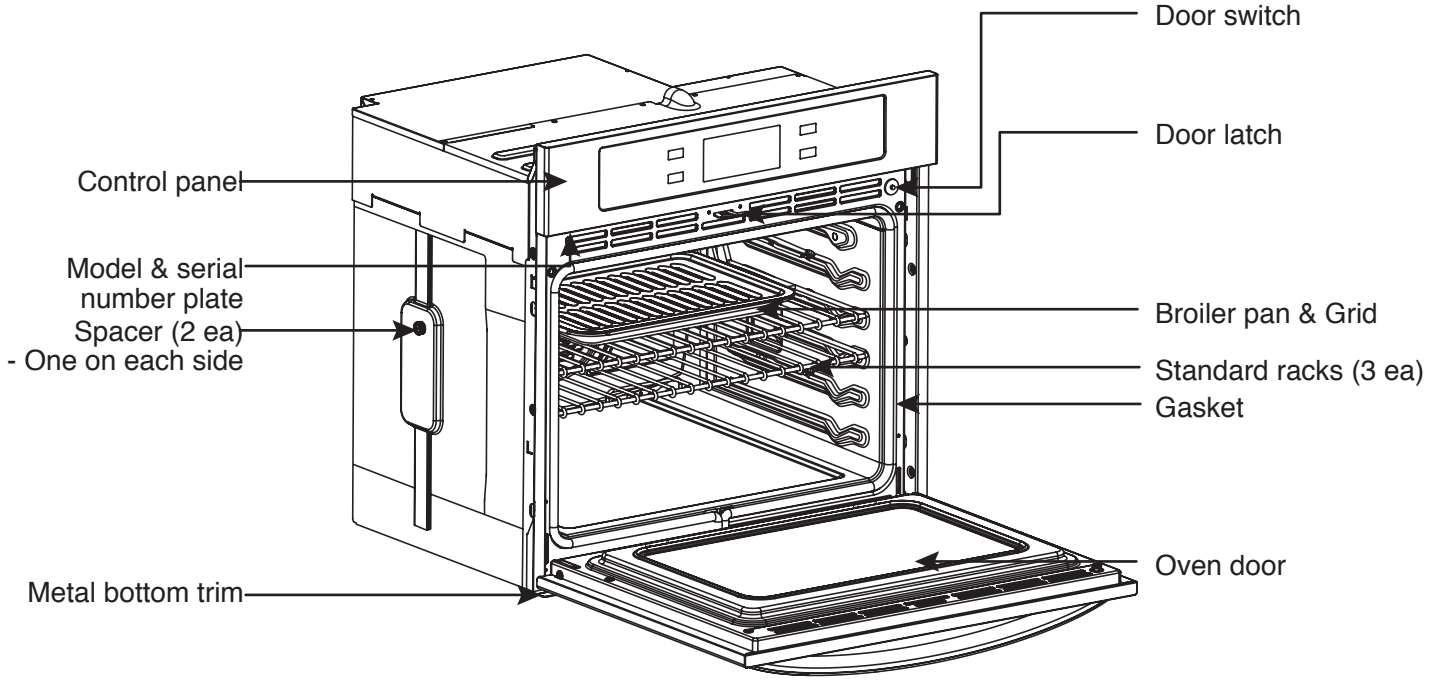
- **Do Not Clean Door Gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- **Do Not Use Oven Cleaners.** No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **Before self cleaning the oven.** Remove broiler pan, all oven racks, meat probe and any other utensils from the oven cavity.
- **Never keep pet birds in the kitchen.** The health of birds is extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to well-ventilated room.
- **Important Instruction.** In the event the self clean error code F is displayed, and error melody sounds, the oven is malfunctioning in the self clean mode. Switch off the electrical power to the main fuse or breaker and have serviced by a qualified technician.
- **Make sure oven lights are cool before cleaning.**
- **DO NOT block the oven vent during operation.** This can damage the electric parts of the oven. Air must be able to move freely.
  The metal bottom trim (vent) should be properly assembled on the front bottom of oven before installing the oven door.

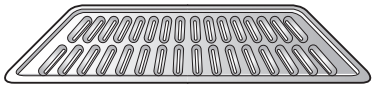


CALIFORNIA SAFE DRINKING WATER AND TOXIC ENFORCEMENT ACT

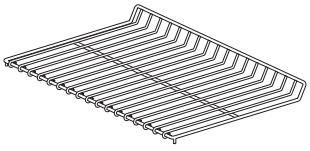
⚠ **WARNING:** This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer. ***Wash hands after handling.***

PARTS AND FEATURES



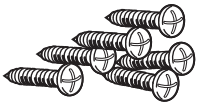


Grid

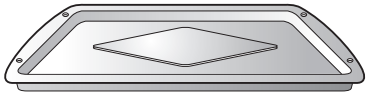


Standard racks (3 ea)

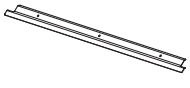
6 Screws For Bottom Trim (3 needed for installation and 3 extras)



6 Wood Screws For Mounting (4 needed for installation and 2 extras)



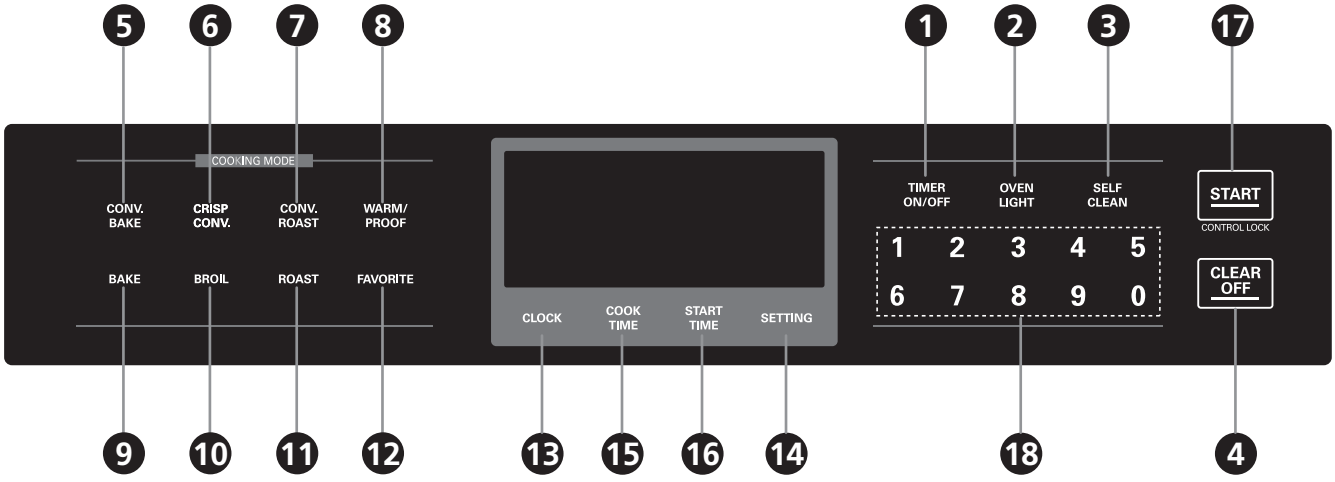
Broiler pan



30” (76.2 cm) Metal Bottom Trim (1 ea)

CONTROL PANEL FEATURES

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE OVEN. For satisfactory use of your oven, become familiar with the various features and functions of the oven as described below. **Detailed instructions for each feature and function are listed in this Owner's Manual.**



1. **TIMER ON/OFF :** Use to set or cancel the timer of the oven.
2. **OVEN LIGHT :** Use to turn the Oven lights of the oven on and off.
3. **SELF CLEAN :** Use to select the Self Clean of the oven.
4. **CLEAR OFF :** Use to stop cooking, cancel settings of the oven.
5. **CONV. BAKE :** Use to select the Conv. bake function of the oven.
6. **CRISP CONV. :** Use to select the Crisp convection function of the oven.
7. **CONV. ROAST :** Use to select the Conv. roast function of the oven.
8. **WARM/PROOF :** Use to select the Warm/Proof function of the oven.
9. **BAKE :** Use to select the Bake function of the oven.
10. **BROIL :** Use to select the Broil function of the oven.
11. **ROAST :** Use to select the Roast function of the oven.
12. **FAVORITE :** Use to select the Favorite function of the oven.

CONTROL PANEL FEATURES (cont')

COMMON FUNCTION

⓭ **CLOCK :** Use to set the time of day.

⓮ **SETTING :** See page 12 and 13.

⓯ **COOK TIME :** Use to set the length of the cook time. (Bake, Conv. Bake/Roast only)

⓰ **START TIME :** Use to set delay time. (Bake, Conv. Bake/Roast, Self clean only)

⓱ **START :** Use to START all functions in the oven. To activate OVEN LOCK press and hold for 3 seconds.

⓲ **NUMBER PADS :** Use to enter a temperature and all times.

NOTE:

If F– and a number appear in the display and the oven control signals, this indicates a function error code.

See page 33.

Touch the **CLEAR OFF** pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.

If the function error code repeats, disconnect the power to the oven and call for service.

If your oven was set for a timed oven operation and a power outage occurred, the clock and all programmed functions must be reset.

The time of day will flash in the display when there has been a power outage.

CLOCK

How to set the Clock

The clock must be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work properly. The time of day cannot be changed during a timed baking or Self Clean cycle.

CLOCK

❶ Touch the **CLOCK** pad once to set.

1 2 3

❷ Touch the **number** pad to enter the time. Touch the number pad with the correct time of day. For example, to set 12:34, touch the number pad **1, 2, 3** and **4**.
If number pad is not touched within 30 seconds after you touch the **CLOCK** pad, the display reverts to the original setting. If this happens, touch the **CLOCK** pad and reenter the time of day.

START
CONTROL LOCK

❸ Touch **START.** This enters the time and starts the clock.

To check the time of day when the display is showing other information, simply touch the **CLOCK** pad.

How to change hour mode on Clock (12HR or 24HR)

Your control is set to use a 24-hour clock. If you would prefer to have a 12-hour time clock, follow the steps below.

CLOCK

❶ Touch the **CLOCK** pad for 3 seconds.

1 or **2**

❷ Touch the number **1** pad for 12-hour, **2** pad for 24-hour.

START
CONTROL LOCK

❸ Touch the **START** pad to accept the desired change.

Power outage

If a flashing time is in the display, you have experienced a power failure. Reset the clock.

Touch the **CLOCK** pad once to reset.Enter the correct time of day by touching the appropriate number pads. Touch the **START** pad.

MINIMUM & MAXIMUM DEFAULT SETTINGS

All of the features listed have minimum and maximum time or temperature settings that may be entered into the control. An entry acceptance beep will sound each time a control pad is touched.

An entry error tone (2 short melody)will sound if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum settings for the feature.

Feature	Min. Temp. / Time	Max. Temp. / Time
BAKE / ROAST	170°F (80°C)	550°F (288°C)
BROIL [Full / Center]	LO (350°F)	HI (550°F)
CONVECTION BAKE/ CONVECTION ROAST/ CRISP CONVECTION	170°F (80°C)	550°F (288°C)
PROOF	100°F	
WARM	LO (140°F) / 3 hours	HI (200°F) / 3 hours
SELF CLEAN	2 hours	4 hours

TIMER ON/OFF

The **TIMER ON/OFF** serves as an extra timer in the kitchen that will beep when the set time has run out. It does not start or stop cooking.
The **TIMER ON/OFF** feature can be used during any of the other oven control functions.

To set the Timer (example to set 5 minutes):

TIMER ON/OFF

❶ Touch **TIMER ON/OFF** twice. **0:00** and **HR** inside will appear and **TIMER** will flash in the display.

5

❷ Touch **5** in the number pad. You can see **0:05** in the display

TIMER ON/OFF

❸ Touch **TIMER to start the Timer**. The time will count down with 5:00 and the time will show in the display.

NOTE:
If **TIMER ON/OFF** is not touched, the timer will return to the time of day.

TIMER ON/OFF

❹ When the set time has run out, **End** will show in the display. The indicator tones will sound every 15 seconds until **TIMER ON/OFF** is touched.

NOTE:
If the remaining time is not in the display, recall the remaining time by touching the **TIMER ON/OFF**.

NOTE:
- If you touch **TIMER ON/OFF** once, it allows you to set the time in seconds.
  (for example: if you touch 50, it means 50 seconds)

- If you touch **TIMER ON/OFF** twice, it allows you to set the time in minutes.
  (for example: if you touch 5, it means 5 minutes)

To cancel the Timer before the set time has run out:

TIMER ON/OFF

❶ Touch **TIMER ON/OFF** once. The display will return to the time of day.

SPECIAL FEATURES OF YOUR OVEN CONTROL

Your new touch pad control has additional features that you may choose to use. The following pages describe these features and how you may activate them.
The special feature modes can only be activated while the display is showing the time of day.
They remain in the control's memory until the steps are repeated.
When the display shows your choice, touch the **START** pad. The special features will remain in memory after a power failure.

How to set convection auto conversion function

When using convection bake and roast, the Convection Auto Conversion feature will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures.
This feature is activated so that the display will show the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F and press the START function, the display will show the converted temperature of 325°F.

❶ Touch the **SETTING** pad once. "AUTO" will appear in the display.

❷ Touch the **# 1** pad to ENABLE or touch the **# 2** pad to DISABLE.

❸ Touch the **START** pad to accept the change.

How to adjust the oven Temperature

You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.
Do not use thermometers,such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20–40 degrees.

NOTE:
This adjustment will not affect the broiling or the Self Clean temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure.
The oven temperature can be increased (+) or decreased (-) as much as 35°F or 19°C.

NOTE:
Once the temperature is increased or decreased, the display will show the adjusted temperature until it is readjusted.

NOTE:
The thermostat adjustment for Bake will also affect Convection Bake or Convection Roast.

To Adjust the Oven Temperature

❶ Touch **SETTING** pad **2** times for the lower oven, "AdJU" will appear in the display.

❷ Using the number pad enter the temperature correction you wish to adjust. Example: to adjust the oven temperature UP 15 degrees, touch 15.

❸ Touch **START** pad to accept the change.

❹ To lower the oven temperature enter **15** then touch **SETTING** pad to DECREASE the temperature, (for - value).

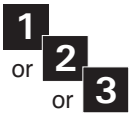
❺ Touch **START** pad to accept the change.

SPECIAL FEATURES OF YOUR OVEN CONTROL (cont')

How to select language

Your oven control is set to display in English but you may change this to display in Spanish or French.

❶ Touch the **SETTING** pad 3 times, "Lng" will appear in the display.



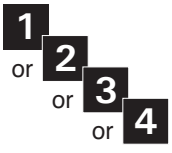
❷ Touch the **# 1** pad for English, touch the **# 2** pad for Spanish, touch the **# 3** pad for French.

❸ Touch the **START** pad to accept the change.

How to adjust beeper volume

The beeper volume feature allows you to adjust the volumes to a more acceptable volume. There are four possible volume levels, loud, normal, low and mute.

❶ Touch the SETTING pad 4 times and "BEEP" will appear in the display.



❷ Touch the **# 1** pad for LOUD, touch the **# 2** pad for NORMAL, touch the **# 3** pad for LOW, and touch the **# 4** pad for MUTE.

❸ Touch the **START** pad to accept the change.

How to select fahrenheit or Centigrade temperature

Your oven control is set to use the Fahrenheit temperature. This can be changed to Centigrade.

❶ Touch the **SETTING** pad **5** times and "UNIT" will appear in the display.

❷ Touch the **# 1** pad for F (Fahrenheit) or touch the **# 2** pad for C (Centigrade).

❸ Touch the **START** pad to accept the change.

BAKE

The oven can be programmed to bake at any temperature from 170°F (80°C) to 550°F (288°C). Default temperature is 350°F (177°C).

To set the oven to BAKE and temperature to 375°F

BAKE

❶ Touch **BAKE.**

3 7 5

❷ Set the oven temperature (Touch **3, 7** and **5**).

START
CONTROL LOCK

❸ Touch **START.**

The word **PREHEATING** and **100°F** will be displayed. As the oven preheats the temperature is displayed in 5 degree increments. Once the oven reaches the desired temperature, a tone will sound.

PREHEATING

Place the food in the oven after preheating. Preheating is necessary for better cooking results.

CLEAR OFF

❹ When cooking is finished, touch **CLEAR OFF.**

❺ Remove food from the oven.

To change the Bake Temperature while cooking (example changing from 375°F to 425°F):

BAKE

❶ Touch **BAKE.**

4 2 5

❷ Set the oven temperature (Touch **4, 2** and **5**).

START
CONTROL LOCK

❸ Touch **START.**

Tips for baking

Follow the recipe or convection food directions for baking temperature, time and rack position. Baking time and temperature will vary depending on the ingredients, size, and shaped of the baking pan used.

- For best results, food should be baked. food on a single rack with at least 1” to 1 1/2” of air space between the pans and oven walls.
- Check for doneness at the minimum time.
- Use metal bakeware (with or without a nonstick finish), heatproof glass-ceramic, ceramic or other bakeware recommended for oven use.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with more browning. Insulated bake ware will slightly lengthen the cooking time for most foods.

Displays of the BAKE mode

BAKING LAYER CAKES

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 2” to 2-1/2” of air space around it.
If cooking on multiple racks,place the oven racks in positions B and D (For 2 racks). Place the cookware as shown in Fig. 1, 2.

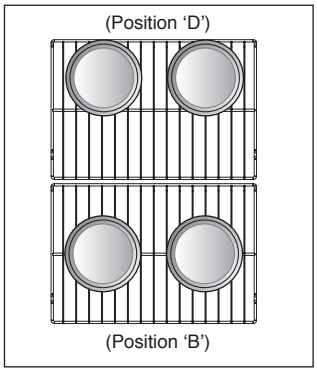


Figure 1

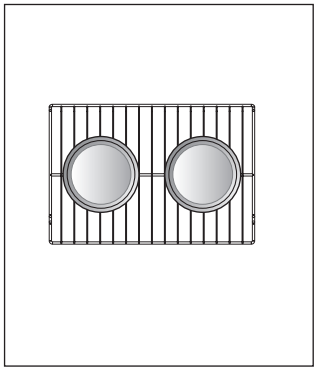
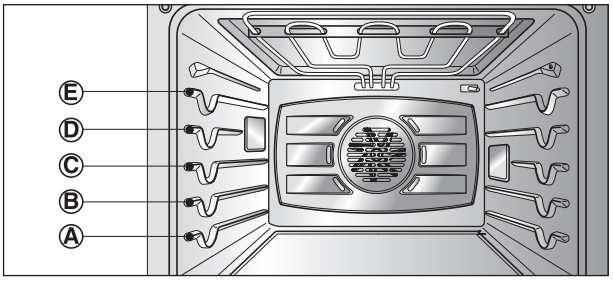


Figure 2

NOTE:
Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastries and breads. After the oven has reached the desired temperature, the preheat melody will sound once.

The heating elements turn off immediately when the door is opened. They will turn on again in approximately 5 seconds after the door is closed. If you leave the oven door open for more than 30 minutes, all settings are canceled.

Touch **CLEAR OFF** to cancel BAKE at any time.



• The oven has 5 rack positions.

Type of Food	Rack Position
Angel food cake, Frozen pies	B
Bundt or pound cakes	B
Biscuits, Muffins, Brownies, Cookies, Cupcakes, Layer cakes, Pies	C
Casseroles	B
Turkey, Roast, or Ham	A

TIMED COOK

The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

To set the oven to begin cooking immediately and shut off automatically: (example to set bake at 300°F for 30 minutes.)

❶ Be sure the clock is set for the correct time of day.

❷ Touch **BAKE**, **350°F** will appear in the display.

❸ Set the oven temperature (Touch **3, 0** and **0**).

❹ Touch **COOK TIME. TIMED** will flash. **BAKE, 0:00** and **300°F** will appear in the display.

❺ Set the desired baking time (Touch **3** and **0**).

NOTE:
Baking time can be set for any amount of time between 1 minute to 11 hours and 59 minutes.

❻ Touch **START**. The oven will turn on, and the display will show the cooking time countdown.
The oven will continue to cook for the set amount of time, then turn off automatically, unless the WARM feature was set. Refer to the Setting the WARM feature section on page 24.

❼ Touch **CLEAR OFF** to cancel this function at any time.

To change the cook time while operating the oven. (example to change the cook time from 30 minutes to 1 hour 30 minutes.)

❶ Touch **COOK TIME.**

❷ Set the changed baking time (Touch **1, 3** and **0**).

❸ Touch **START** to accept the change or touch **CLEAR OFF** to reset the time you input.

When Timed Cook finishes:

❶ **END OF CYCLE** and the time of day will show in the display. The oven will shut off automatically.

❷ The control will continue to sound the cook end melody every minute until **CLEAR OFF** is touched.

NOTE:

- During the preheating mode, the convection fan operates constantly to circulate the hot air. The convection fan will turn off automatically after the preset temperature is attained.
- After any cooking cycle has been completed cooling fans will operate to protect the control panel. This is normal.

DELAYED TIMED COOK

The automatic timer of the Delayed Timed Cook will turn the oven ON and OFF at the time you select in advance

To set the oven for a Delayed Start . (example to set BAKE at 300°F for 30 minutes and start operating the bake mode at 4:30pm)

❶ Be sure that the clock is set with the correct time of day.

❷ Arrange interior oven rack(s) and place the food in the oven.

BAKE

❸ Touch **BAKE**. **350°F** will appear in the display.

3 0 0

❹ Set the oven temperature (Touch **3, 0** and **0**).

COOK TIME

❺ Touch **COOK TIME.**

3 0

❻ Set the desired baking time (Touch **3** and **0**).

NOTE:

Baking time can be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.

START TIME

❼ Touch **START TIME.**

1 6 3 0

❽ Set the desired start time (Touch **1, 6, 3** and **0**).

START

CONTROL LOCK

❾ Touch **START.** At the set time, a short beep will sound. The oven will begin to Bake.

CLEAR OFF

❿ Touch **CLEAR OFF** to cancel Delayed Timed Bake at any time.

When the Delayed Timed Cook finishes:

❶ **END OF CYCLE** and the time of day will show in the display. The oven will shut off automatically.

CLEAR OFF

❷ The control will continue to sound the cook end melody every minute until **CLEAR OFF** is touched.

NOTE:

- If you set 24-hours clock, the maximum hours you can delay will be just 24-hours.
- During the preheating mode, the convection fan operates constantly to circulate the hot air. The convection fan will turn off automatically after the preset temperature is attained.
- After any cooking cycle has been completed cooling fans will operate to protect the control panel. This is normal.

⚠ CAUTION

- **Use caution with the TIMED BAKE or DELYAYED TIMED BAKE features. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed.**
  - Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

BROIL

Broiling uses an intense, radiant heat to cook food. Both the inner and outer broil elements heat during full broiling. Only the inner broil element heats during center broiling. The element(s) cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature. The meat probe cannot be used with this mode.

IMPORTANT NOTE: Your oven is designed for CLOSED DOOR Broiling.

To set the oven to Broil.

❶ Place your food on the broiling pan grid.

BROIL

❷ Touch Broil.

1 or 2

❸ Touch #1 pad for full or touch #2 pad for center broiling.

1 or 2 or 3

❹ Touch **#1** pad for High or touch **#2** pad for Medium or touch **#3** pad for Low.

START
CONTROL LOCK

❺ Touch **START.** The oven will begin to broil.

❻ Broil on one side until food is browned ; turn and cook on the other side.

NOTE:
Always pull the rack out to the stop position before turning or removing food.

CLEAR OFF

❼ When broiling is finished, touch **CLEAR OFF**.

Touch **CLEAR OFF** to cancel this function at any time.

IMPORTANT NOTE:
The heating element(s) turn off immediately when the door is opened. They will turn on again in approximately 5 seconds after the door is closed.

If you leave the oven door open for more than 30 minutes, all settings are canceled.

Touch **CLEAR OFF** to cancel Broil at any time.

NOTE:
After any cooking cycle has been completed cooling fans will operate to protect the control panel. This is normal.

RECOMMENDED BROILING GUIDE

The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature. It is recommended to preheat the oven for about 3 minutes before placing food in the oven.

For best results when broiling, use a pan designed for broiling (refer to Fig. 1.)

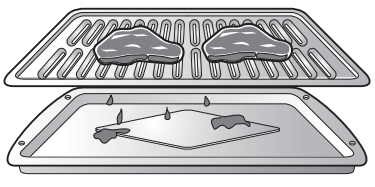
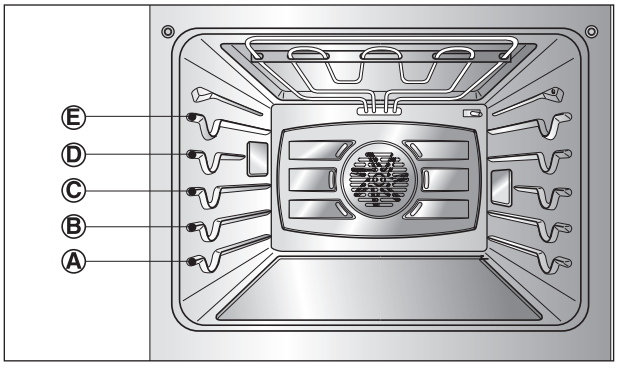


Fig.1



RECOMMENDED BROILING GUIDE (cont.)

Food	Quantity and/ or Thickness	Shelf Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef Well Done	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4" thick	D or E	5-7	4–5	Space evenly. Up to 8 patties may be broiled at once.
Beef Steaks Rare Medium Well Done Rare Medium Well Done	 1" thick 1 to 1-1/2 lbs. 1-1/2" thick 2 to 2-1/2 lbs.	 D D D D D D	 6 7 8 10 12 14	 2–3 2–3 3–4 4–6 6–8 8–10	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Remove fat.
Chicken	1 whole cut up 2 to 2-1/2 lbs., split lengthwise 2 Breasts	C C	20 20	6–8 6–10	Broil skin-side-down first.
Lobster Tails	2–4 10 to 12 oz. each	C	12-14	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	1/4 to 1/2" thick	D or E	5-6	3–4	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	1/2" thick	D	5	3–5	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1-1/2" thick or home-cured ham.
Pork Chops Well Done	2 (1/2" thick) 2 (1" thick) about 1 lb.	D or E D or E	7 9-10	6–8 7–9	Remove fat.
Lamb Chops Medium Well Done Medium Well Done	 2 (1" thick) about 10 to 12 oz. 2 (1-1/2" thick) about 1 lb.	 D D D D	 6 8 11 13	 4–6 7–9 9 9–11	Remove fat.
Salmon Steaks	2 (1" thick) 4 (1" thick) about 1 lb.	D or E D or E	8 9	3–4 4–6	Grease pan. Brush steaks with melted butter.

⚠ CAUTION

- **Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.**
- **DO NOT put water or flour on the fire.**
  - Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

⚠ CAUTION

- **DO NOT use the broiler pan without the grid.**
- **DO NOT cover the grid with aluminum foil.**

ROAST

The oven can be programmed to roast.

To set the Roast feature (example for Meats to cook at 375°F):

❶ Touch **ROAST**.

❷ Set the oven temperature (Touch **3, 7** and **5**)

❸ Touch **START.**

NOTE:
After any cooking cycle has been completed cooling fans will operate to protect the control panel. This is normal.

To change the Temperature while cooking (example changing from 375°F to 425°F):

❶ Touch **ROAST.**

❷ Set the oven temperature (Touch **4, 2** and **5**)

❸ Touch **START.**

IMPORTANT NOTE:
The heating elements turn off immediately when the door is opened. They will turn on again in approximately 5 seconds after the door is closed. If you leave the oven door open for more than 30 minutes, all settings are canceled.

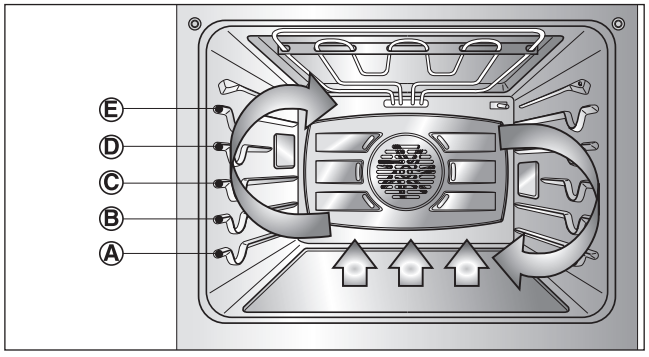
When preparing meats for roasting, use the broiler pan and grid. The broiler pan will catch grease spills and the grid will help prevent grease splatters.

Touch **CLEAR OFF** to cancel Roast at any time.

CONVECTION BAKE

Benefits of Convection Bake:

❶ Some foods cook up to 25 to 30% faster, saving time and energy.
❷ Multiple rack baking.
❸ No special pans or bakeware needed.



Convection baking uses a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven. This improved heat distribution allows for even cooking and excellent results using multiple racks at the same time. Foods cooked on a single oven rack will generally cook faster and more evenly with Convection Bake. Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods, but the overall result is time saved. Breads and pastries brown more evenly.

Tips for Convection Bake

- Time reductions will vary depending on the amount and type of food to be cooked. Cookies and biscuits should be baked on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- When using Convection Bake with a single rack, place oven rack in position C. If cooking on multiple racks, place the oven racks in position B and D.
- Cookies, muffins, biscuits and other quickbreads give very good results when using multiple racks.

NOTE:
After any cooking cycle has been completed cooling fans will operate to protect the control panel. This is normal.

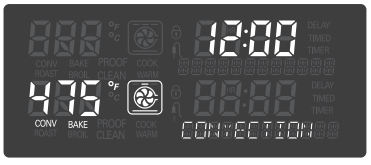
To set oven to Convection BAKE and temperature to 375°F:

❶ Touch **CONV. BAKE.** The display will flash **350 deg F**.
❷ Set the oven temperature (Touch **3, 7** and **5**).
❸ Touch **START.** The display will show **CONV BAKE** and the converted temperature starting at 100°F. As the oven preheats, the display will show increasing temperatures in 5 degree increments. Once the oven reaches the desired adjusted temperature, a tone will sound. The display will show the auto converted oven temperature **350 deg F**, **CONV BAKE** and the fan icon.
❹ Touch **CLEAR OFF** to cancel Convection Bake at any time.

IMPORTANT NOTE:
The heating elements and a fan turn off immediately when the door is opened. They will turn on again in approximately 5 seconds after the door is closed. If you leave the oven door open for more than 30 minutes, all settings are canceled.

Touch **CLEAR OFF** to cancel Convection Bake at any time.

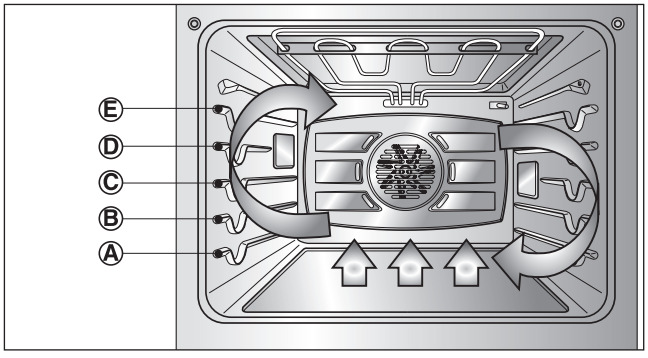
Displays of the CONV. BAKE mode



CRISP CONVECTION

Benefits of Crisp Convection:

This crisp convection feature is best for light colored and delicate baked goods like cakes, tarts, cookies, puff pastries, scones, muffins, biscuits, free from yeast breads etc. The fan circulated hot air continually distributes heat more evenly than the natural movement of air in a standard thermal oven. This movement of hot air maintains cooking foods more evenly, crisping surfaces while sealing in moisture and
yielding crustier breads. The low thermal capacity of the heating element itself makes it possible to shorten the cooking time as much as 30%.



Tips for Crisp Convection

- Time reductions will vary depending on the amount and type of food to be cooked. Choose cookie sheets without sides and roasting pans with very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- When using Crisp Convection with a single rack, place oven rack in position C. If cooking on multiple racks, place the oven racks in position B and D.
- It is important to uncover foods so that surfaces of food remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by only opening the oven door when necessary.

To set oven for Crisp Convection and temperature to 375°F:

❶ Touch **CRISP CONV.** The display will flash **350 deg F**.

❷ Set the oven temperature (Touch **3, 7** and **5**).

❸ Touch **START.** The display will show **CONV** and the converted temperature starting at 100°F. As the oven preheats, the display will show increasing temperatures in 5 degree increments. Once the oven reaches the desired adjusted temperature, a tone will sound. The display will show the auto converted oven temperature **350 deg F**, **CONV** and the fan icon.

❹ Touch **CLEAR OFF** to cancel Crisp Convection at any time.

IMPORTANT NOTE:
The heating elements and a fan turn off immediately when the door is opened. They will turn on again in approximately 5 seconds after the door is closed. If you leave the oven door open for more than 30 minutes, all settings are canceled.

Touch **CLEAR OFF** to cancel Crisp Convection at any time.

NOTE:
After any cooking cycle has been completed cooling fans will operate to protect the control panel. This is normal.

CONVECTION ROAST

This Convection Roast feature is designed to give optimum cooking performance for roasting meats and poultry. Preheating is not necessary for meats and poultry. Heated air circulates around the food from all sides, sealing in juices and flavors. Foods are crispy brown on the outside while staying moist on the inside.

Convection Roast is especially good for large tender cuts of meat. The meat probe may be used in this feature.

To set the oven to CONVECTION ROAST and the temperature to 375°F):

❶ Arrange oven racks and place food in oven.

❷ Touch **CONV. ROAST.** The display will flash **350 deg F**.

❸ Set the oven temperature (Touch **3, 7** and **5**).

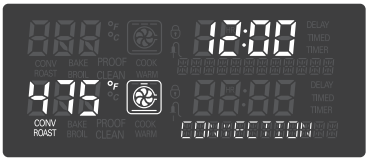
❹ Touch **START.** The display will show **CONV ROAST** and the changing temperature starting at 100°F. As the oven preheats, the display will show increasing temperatures in 5 degree increments. Once the oven reaches the desired adjusted temperature, a tone will sound. The display will show the auto converted oven temperature **350 deg F, CONV ROAST** and the fan icon.

❺ Touch **CLEAR OFF** to cancel this function at any time.

IMPORTANT NOTE:
The heating elements and a fan turn off immediately when the door is opened. They will turn on again in approximately 5 seconds after the door is closed. If you leave the oven door open for more than 30 minutes, all settings are canceled.
When preparing meats for roasting, use the broiler pan and grid. The broiler pan will catch grease spills and the grid will help prevent grease splatters.
Touch **CLEAR OFF** to cancel the Convection Roast feature at any time.

NOTE:
After any cooking cycle has been completed cooling fans will operate to protect the control panel. This is normal.

Displays of the CONV. ROAST mode



WARM

The WARM function will maintain an oven temperature of less than 200°F. This function should not be used to reheat cold food. The Warm function will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished.
After 3 hours the WARM function will shut the oven OFF automatically. The Warm function may be used without any other cooking operations or can be used after cooking has finished using TIMED COOK or DELAYED TIMED COOK.

To set Warm feature :

WARM/ PROOF

❶ Touch the **WARM/PROOF** once.

1 or **2** or **3**

❷ Touch **#1** pad for High or touch **#2** pad for Medium or touch **#3** pad for Low.

START CONTROL LOCK

❸ Touch **START.**

CLEAR OFF

❹ To turn Warm off, touch **CLEAR OFF** at any time.

NOTE:
The warm feaure has three temperature levels :
High=200 °F, Med=170 °F, Low=140 °F

To set Warm feature after timed cooking

❶ Set the cooking feature that you want to use: **TIMED (BAKE, CONV. BAKE, CONV. ROAST), DELAYED TIMED (BAKE, CONV. BAKE, CONV. ROAST)** refer to the relevant previous page.

START CONTROL LOCK

❷ Touch **START.**

WARM/ PROOF

❸ Touch **WARM/PROOF** once. COOK & WARM mode is set to turn on automatically after completing the TIMED COOKING or DELAYED TIMED COOKING.

CLEAR OFF

❹ To turn Cook & Warm off at any time touch **CLEAR OFF.**

Displays of the WARM mode

PROOF

The Proof feature maintains a warm environment for rising yeast leavened products before baking. To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily. Check bread products early to avoid over-proofing.

NOTE:
For best results, cover the dough with a cloth or with plastic wrap (the plastic may need to be anchored underneath the container so the oven fan does not blow it off).

To set Proof (example for 1 hour) :

WARM/ PROOF

❶ Touch **WARM/PROOF** Twice.

1 0 0

❷ Touch **1, 0 and 0.**

START
CONTROL LOCK

❸ Touch **START.** The proof feature automatically provides the optimum temperature for the proof process, and therefore does not have a temperature adjustment.

CLEAR OFF

❹ When proofing is finished, touch **CLEAR OFF.**

NOTE:
- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures. Use the WARM feature to keep food warm.
- Proofing will not operate when oven is above 125°F. Oven is Hot will show in the display.

Displays of the PROOF mode

TO TURN ON/OFF THE OVEN LIGHT

OVEN LIGHT

The oven light automatically turns ON when the door is opened. The oven light may also be manually turned ON or OFF by touching the **OVEN LIGHT feature.**

NOTE:
The oven light cannot be turned on if the self clean feature is active.

CONTROL LOCK FEATURE

The START pad controls the Control Lockout feature. The Control Lockout feature automatically locks most oven controls from being turned ON. It does not disable the clock, timer or the interior oven light.

Activate the lock out feature:

❶ Touch and hold **START** pad for 3 seconds.

❷ Lock melody will sound, **CONTROL LOCKOUT** will appear.

Deactivate normal oven operation:

❶ Touch and hold **START** pad for 3 seconds. Unlock melody will sound. **CONTROL LOCKOUT** will disappear.

❷ The oven is fully operational again.

NOTE:

- In case of Control Lockout mode, Clock, kitchen Timer and Oven light function continue to operate.

FAVORITE

The FAVORITE feature is used to record and recall your favorite recipe settings. This feature may store and recall up to 3 different settings. The Favorite Setting feature may be used with COOK TIME feature. This feature will not work with any other function including START TIME feature.

❶ Place the food in the oven.

❷ Touch **FAVORITE** once for Bread, twice for Meat, and 3 times for Chicken. Default temperature will appear and COOK will flash.

Category	How to Select Touch Favorite	Default Temp. (may be changed and recalled)	Operating Feature
1. Bread	Touch FAVORITE pad once.	375°F	BAKE
2. Meat	Touch FAVORITE pad twice.	325°F	Convection Roast
3. Chicken	Touch FAVORITE pad 3 times.	350°F	Convection Roast

❸ Press the **number** pads to set the desired oven temperature. This temperature will be stored and be recalled next use.

❹ Press the **START** feature. The preheat indicator tones will sound 3 times when the oven reaches the programmed temperature.

NOTE:

- Only the temperature you selected will be stored, not the cooking time.
- If the oven temperature is changed, the changed temperature will be stored.

SELF-CLEAN

The self-clean cycle uses above normal cooking temperatures to clean the oven's interior automatically.
It is normal for smoking to occur during cleaning if the oven is heavily soiled. It is better to clean the oven regularly rather than to wait until there is a heavy build-up of soil in the oven.

During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to get rid of normal odors associated with cleaning.

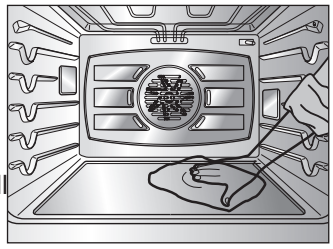
Self Clean can only be run in one oven at a time. While Self clean is running the other oven can not be used for any function.

⚠ CAUTION

- **DO NOT leave small children unattended near the appliance.**
  - During the self-cleaning cycle, the outside of the oven can become very hot to touch.
- **Move Birds to another well-ventilated room.**
- The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any oven.
- **DO NOT line the oven walls, racks, bottom or any other part of the oven with aluminum foil or any other material.**
  - Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven.)
- **DO NOT force the door open.**
- This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the self-cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT.
- **DO NOT block the oven vent(s) during the self-cleaning cycle.**
  - This can damage the electric parts of the oven. Air must be able to move freely.

Before a self-clean Cycle

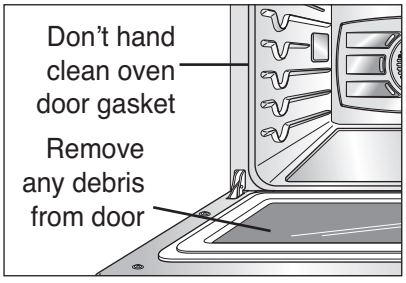
We recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan or hood during the first self-clean cycle.



Remove the oven racks, broiler pan, broiler grid, all cookware, and aluminum foil or any other material from the oven.

NOTE:

Remove all racks including the telescoping rack before you begin a self clean cycle.



- The silver-colored oven racks can be self-cleaned, but they will darken, lose their luster, and become hard to slide It is recommended to remove all racks before starting the self clean cycle.
- Soil on the front frame of the range and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled steel-wool pads, or cleansers such as Soft Scrub; Rinse well with clean water and dry.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.
- Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
- Make sure the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.
- Do not leave baking/ pizza stone in the oven during the self-clean cycle.

SELF-CLEAN (cont.)

The **SELF CLEAN** pad is used to start a Self Clean cycle. When used with **START TIME** pad, a delayed Self Clean cycle may also be programmed. The Self-Clean function has cycle times of 2, 3, or 4 hours.

NOTE:
Before running a self-clean cycle be sure to remove all racks and accessories.

❶ Be sure the clock is set with the correct time of day, the ovens are empty and both oven doors are closed.

SELF CLEAN

❷ Touch **SELF CLEAN** once for a 3-hour clean time, twice for a 4-hour clean time, or 3 times for 2-hour clean time. A 3-hour selfclean time is recommended for use when cleaning small, contained spills. A self clean time of 4 hours is recommended for heavily soiled ovens.

START
CONTROL LOCK

❸ Touch **START**.
The **DOOR LOCKED** icon will flash.

❹ Once the **SELF CLEAN** is set, the oven door will lock automatically. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock will release automatically.

During the self-clean cycle

- You may see some smoke and smell an odor the first few times the oven is cleaned. This is normal and will lessen in time. Smoke may also occur if the oven is heavily soiled or if a broiler pan was left in the oven.
- As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.
- Do not force the oven door open when LOCK is displayed. The oven door will remained locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

To set a delay start time

SELF CLEAN

❶ Touch **SELF CLEAN.** Select the desired self clean time by touching **SELF CLEAN**.

START TIME

❷ Touch **START TIME.**
DELAY is flashing

1 2 3

❸ Set the desired start time.

START
CONTROL LOCK

❹ Touch **START.**
DELAY and CLEAN will remain on.

❺ Self Cleaning cycle will turn on automatically at the set time.

Displays of the SELF CLEAN mode

IMPORTANT NOTE:

If it becomes necessary to stop or interrupt a self-cleaning cycle due to excessive smoke or fire in the oven, touch **CLEAR OFF** to cancel self-clean at any time. The door lock will automatically release allowing you to open the oven door after the oven has cooled down.

SELF-CLEAN (cont.)

If it becomes necessary to stop or interrupt a selfcleaning cycle due to excessive smoke or fire in the oven:

❶ Touch **CLEAR OFF.**

❷ After the oven has cooled down, the **DOOR LOCK** will automatically release allowing you to open the oven door.

NOTE:

When using the self-clean feature:

- A self-clean cycle cannot be started if Control Lock feature is active.
- Once the SELF CLEAN is set, the oven door will lock automatically. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock will release automatically.
- Once the door has been locked the DOOR LOCKED indicator light will stop flashing and remain on. Allow about 15 seconds for the oven door lock to engage.

When the self-clean cycle is done

- It will not be possible to open the oven door until oven temperature has cooled.

After the self-clean cycle

- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth after the oven cools. These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle. If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them glide easier.
- Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

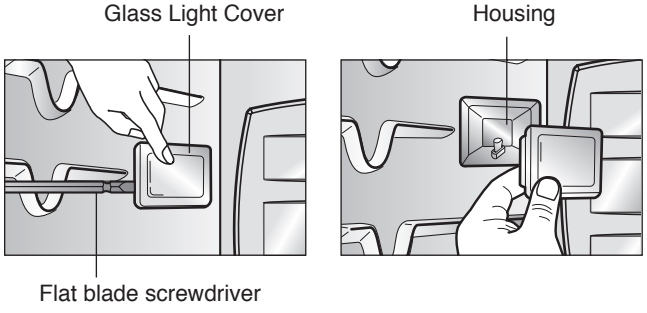
CARE & CLEANING

Changing the Oven Light

The oven light is a standard 10-watt halogen bulb for ovens.

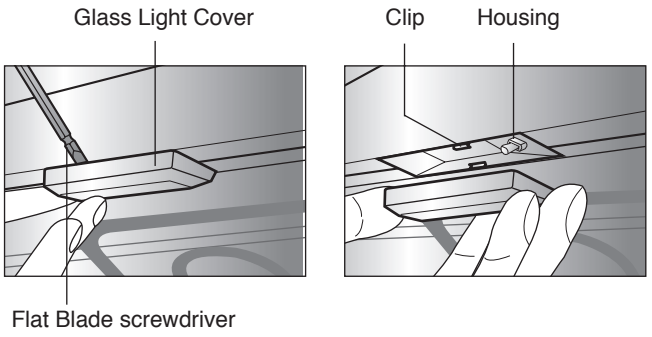
To replace lamps located on the side wall:
• Make sure oven and bulb are cool.

1. Unplug oven or disconnect power.
2. Remove oven racks.
3. Slide a flat blade screwdriver between the housing and the glass light cover.
4. Support the glass light cover with two fingers to prevent the cover from falling to the bottom of the oven.
5. Gently twist the screwdriver blade to loosen the glass light cover.
6. Remove bulb from socket.
7. Replace bulb, replace light cover by snapping back into place.
8. Plug in oven or reconnect power.



To replace a lamp located on the top wall:
• Make sure oven and bulb are cool.

1. Unplug oven or disconnect power.
2. Remove oven racks.
3. Slide a flat blade screwdriver between the housing and the glass light cover.
4. Support the glass light cover with two fingers to prevent the cover from falling to the bottom of the oven.
5. Gently twist the screwdriver blade to loosen the glass light cover.
6. Remove bulb from socket.
7. Replace bulb, replace light cover by snapping back into place and push the clip to hold the glass light cover tightly.
8. Plug in oven or reconnect power.



⚠ WARNING

- **Before replacing your oven light bulb, DISCONNECT the electrical power to the oven atthe main fuse or circuit breaker panel.**
  - Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.
- **Make sure oven and bulb are cool.**

Painted Parts and Trim

For general cleaning, use a cloth with hot and soapy water. For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. DO NOT use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch the parts and trim.

Stainless Steel Surfaces

Do not use a steel-wool pad, it will scratch the surface.

1. Place a small amount of Stainless Steel Appliance Cleaner or polish on a damp cloth or damp paper towel.
2. Clean a small area, rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.
3. Dry and buff with a clean, dry paper towel or soft cloth.
4. Repeat as necessary.

NOTE: If a mineral oil-based stainless steel appliance cleaner has been used before to clean the appliance, wash the surface with a mild soap and water prior to using the Stainless Steel Appliance Cleaner or polish.

CARE & CLEANING (cont.)

Broiler Pan and Grid

Do not clean the broiler pan or grid in a self-cleaning mode.

Do not store a soiled broiler pan and grid anywhere in the oven.

After broiling, remove the broiler pan from the oven. Remove the grid from the pan. Carefully pour out the grease from the pan into a proper container.

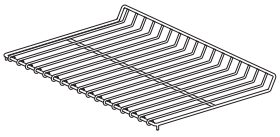
Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.

If food has burned on, sprinkle the grid with cleaner while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned-on foods.

Both the broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner.

Both the broiler pan and grid can also be cleaned in a dishwasher.

Oven Racks



Remove the oven racks before operating the self-clean cycle. Leaving the racks in place could cause discoloration. If food is spilled in the tracks, it could cause the racks to become stuck. If left, clean by using a mild,abrasive cleaner. Rinse with clean water and dry. If the racks are cleaned in the self-clean cycle, their color will turn slightly blue and finish will be dull. After the self-clean cycle is complete and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of oil. This will make the racks glide easier into the rack tracks.discoloration. If food is spilled in the tracks,

Oven Cavity

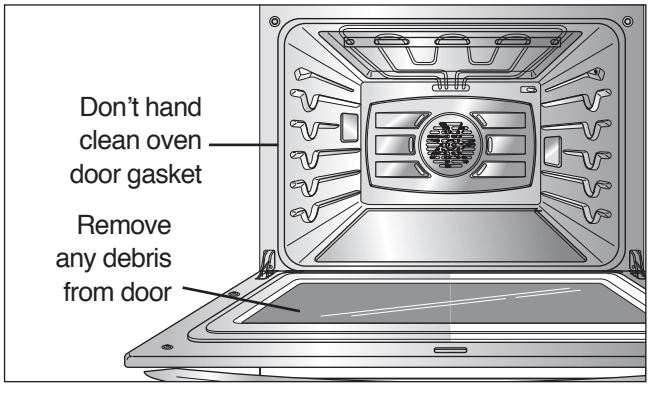
DO NOT use oven cleaners.
NEVER wipe a warm or hot porcelain surface with a damp sponge; it may cause chipping or crazing (tiny hairlike cracks.) Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperature, foods react with porcelain and a permanent dull spot can result. When cleaning a spot, use only non-abrasive cleaners or scrubbers.

Oven Door

Use soap and water to thoroughly clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. **DO NOT** immerse the door in water. **DO NOT spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents. DO NOT use oven cleaners, cleaning powders,** or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.
DO NOT clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.

⚠ CAUTION

- **DO NOT use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface.**
  - It may result in shattering of the glass.



REMOVING & REPLACING THE LIFT-OFF OVEN DOOR

⚠ CAUTION

- **DO NOT use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface.**
  - It may result in shattering of the glass.

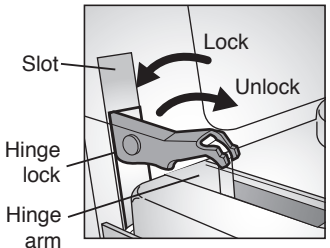
To remove the door:

Step. 1

Open the door fully.

Step. 2

Pull the hinge locks down toward the door frame to the unlocked position.



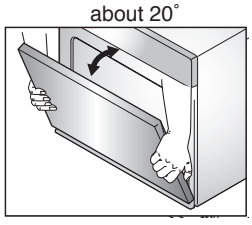
<Hinge lock open>

Step. 3

Firmly grasp both sides of the door at the top.

Step. 4

Close door to the door removal position, which is approximately 5 degrees.



Step. 5

Lift door up and out until the hinge arm is clear of the slot.

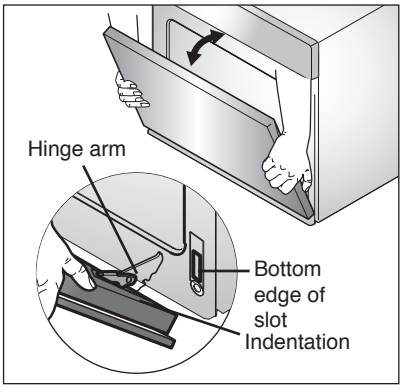
To replace the door:

Step. 1

Firmly grasp both sides of the door at the top.

Step. 2

With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.

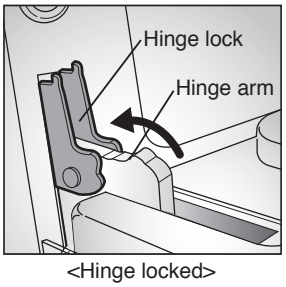


Step. 3

Open the door fully. If the door will not open fully, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.

Step. 4

Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity to the locked position.



<Hinge locked>

Step. 5

Close the oven door.

DOOR CARE INSTRUCTIONS

- Most oven doors contain glass that can break.

Read the following recommendations:

1. Do not close the oven door until all the oven racks are fully in place.
2. Do not hit the glass with pots, pans, or any other object.
3. Scratching, hitting, jarring, or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later time.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Before you call for service, review this list. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

<table>
<tr><th>Problem</th><th>Possible Causes / Solutions</th></tr>
<tr><td>Oven control beeps and displays any F code error.</td><td>• Electronic control has detected a fault condition. Press CLEAR OFF to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault reoccurs, record fault number. Press CLEAR OFF and contact a qualified service technician.
<table><tr><th>Code</th><th>CAUSE</th></tr><tr><td>F-3</td><td>Key held down too long or shorted key</td></tr><tr><td>F-9</td><td>No heating</td></tr><tr><td>F-11</td><td>Communication Error</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Oven will not work</td><td>• Plug on oven is not completely inserted in the electrical outlet.
- Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
• A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.
- Replace the fuse or reset the circuit breaker.
• Oven controls improperly set.
- See the Using the oven section.
• Oven too hot.
- Allow the oven to cool to below locking temperature.</td></tr>
<tr><td>Appliance does not operate.</td><td>• Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers.
• Service wiring is not complete. Contact your appliance Servicer for assistance.
• Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.</td></tr>
<tr><td>Oven light does not work.</td><td>• Replace or tighten bulb. See Changing Oven Light section in this Owner’s manual.</td></tr>
<tr><td>Oven smokes excessively during broiling.</td><td>• Control not set properly. Follow instructions under Setting Oven Controls.
• Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing.
• Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean.
• Insert on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan.
• Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.</td></tr>
</table>

BEFORE CALLING FOR SERVICE (cont.)

Problem	Possible Causes / Solutions
Food does not bake or roast properly	• Oven controls improperly set. - See the using the oven section. • Rack position is incorrect or the rack is not level. - See the using the oven section. • Incorrect cookware or cookware of improper size being used. - See the using the oven section. • Oven sensor needs to be adjusted. - See the adjusting your oven temperature in option section.
Food does not broil properly	• Oven controls improperly set. - Make sure you press the BROIL pad. • Improper rack position being used. - See the **Broiling Guide**, page 19. • Cookware not suited for broiling. - Use the broiling pan and grid that came with your oven. • Aluminum foil used on the the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. - See the using the oven section. • In some areas the power (voltage) may be low. - Preheat the broil element for 10 minutes. - See the Broiling Guide, page 19.
Oven temperature too hot or too cold	• Oven Sensor needs to be adjusted. - See the adjusting your oven Temperature in option section.
Oven will not self-clean	• The oven temperature is too high to set a self-clean operation. - Allow the oven to cool and reset the controls. • Oven controls improperly set. - See the using the self-cleaning oven section. • A self-clean cycle cannot be started if oven door is opened.
Crackling or popping sound	• This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions. - This is normal.
Excessive smoking during a self clean cycle	• Excessive soil. - Press the CLEAR OFF pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the self-clean mode is cancelled. Wipe up the excess soil and reset the clean.
Oven door do not open after a self clean cycle	• Oven is too hot. - Allow the oven to cool below locking temperature.

BEFORE CALLING FOR SERVICE (cont.)

Problem	Possible Causes / Solutions
Oven not clean after a self clean cycle	• Oven controls not properly set. - See the self-clean section, page 27~29. • Oven was heavily soiled. - Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
DOOR LOCKED icon are on when you want to cook	• The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature. - Press the CLEAR OFF pad. Allow the oven to cool.
Burning or oily odor emitting from the vent	• This is normal in a new oven and will disappear in time. - To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the self-clean section, page 27~29.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	• The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently. - This is normal.
Warm air venting into kitchen after oven has been turned off.	• Warm air exhaust is needed to maintain and cool down oven temperatures. It turns off automatically when the heat cools to a safe temperature. - This is normal.

LG ELECTRIC OVEN LIMITED WARRANTY – USA

LG Electronics Inc. will repair or replace your product, at LG's option, if it proves to be defective in material or workmanship under normal use, during the warranty period set forth below, effective from the date of original consumer purchase of the product. This limited warranty is good only to the original purchaser of the product and effective only when used in U.S.A.

WARRANTY PERIOD:	HOW SERVICE IS HANDLED:
One Year From the date of the original purchase	**Any part** of the oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this **full one-year warranty,** LG will also provide, **free of charge,** all labour and in-home service to replace the defective part.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. TO THE EXTENT ANY IMPLIED WARRANTY IS REQUIRED BY LAW, IT IS LIMITED IN DURATION TO THE EXPRESS WARRANTY PERIOD ABOVE. LG WILL NOT BE LIABLE FOR ANY CONSEQUENTIAL, INDIRECT, OR INCIDENTAL DAMAGES OF ANY KIND, INCLUDING LOST REVENUES OR PROFITS, IN CONNECTION WITH THE PRODUCT. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATION ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS OR THE EXCLUSION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT APPLY TO:

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace house fuses or correct house wiring, or to replace owner-accessible light bulbs.
2. Repairs when your appliance is used in other than normal, single-family household use.
3. Pickup and delivery. Your appliance is designed to be repairable in the home.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God, or use of products not approved by LG Corporation.
5. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
6. Replacement parts or repair labour costs for units operated outside the united states.
7. Any labour costs during the limited warranty period.

This warranty is extended to the original purchaser for products purchased for home use within the USA. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.
Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from states to states. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs or your state's Attorney General.

CUSTOMER ASSISTANCE INFORMATION:

To Prove Warranty Coverage	**Retain your Sales Receipt to prove date of purchase.** A copy of your Sales Receipt must be submitted at the time warranty service is provided.
To Obtain Nearest Authorized Service Center or Sales Dealer, or to Obtain Product, Customer, or Service Assistance	**Call 1-800-243-0000** (Phone answered 24 hours - 365 days a year) and choose the appropriate prompt from the menu; or visit our website at: **http://us.lg.com.**

LG
Life's Good

ESPAÑOL

MANUAL DE PROPIETARIO
HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN EMPOTRADO

Lea detenidamente estas instrucciones antes utilizar y guárdelas como referencia para el futuro.

LWS3010ST

P/No.: MFL51224507

www.lg.com

INTRODUCTIÓN

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Precauciones de seguridad 3-4
Seguridad eléctrica 4
Seguridad durante el uso 5
Seguridad para niños 5
Seguridad durante la limpieza 6
Acto de reforzamiento de la ingesta segura de agua libre de toxicos 6

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Piezas y características 7
Características del panel de control 8

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Reloj 10
Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas ... 10
Temporizador encendido/apagado 11
Características especiales de los controles del horno 12-13
- Conversión automática de convección 12
- Termostato 12
- Idioma 13
- Volumen de la alerta sonora 13
- Fahrenheit o Celsius 13

Hornear 14
Horneado de pasteles de capas 15
Cocción temporizada 16
Cocción temporizada diferida 17
Asar 18
Guía de asado recomendado 19
Rostizar 20
Convección para hornear 21
Convección tostar 22
Rostizado por convección 23
Calentar 24
Leudar 25
Para encender o apagar la luz del horno 25
Configuración de la función de bloqueo de controles 26
Favorito 26
Auto-limpieza 27-29

MANTENIMIENTO

Cuidados y limpieza 30-31
Cómo quitar y reemplazar la puerta del horno desmontable 32
Instrucciones de cuidado de la puerta 32

DETECCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de llamar al servicio técnico 33-35

GARANTÍA

Garantía para clientes de los EE.UU 36

¡GRACIAS!

Felicitaciones por su compra y bienvenido a la familia de LG.
Su nuevo horno empotrado LG combina características de cocción de precisión con una operación simple y un diseño de estilo.
Siguiendo las instrucciones de operación y cuidado de este manual, su horno le brindará muchos años de servicio confiable.

Información sobre registro de producto

Modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Usted puede descargar el manual de usuario en http://www.lg.com.

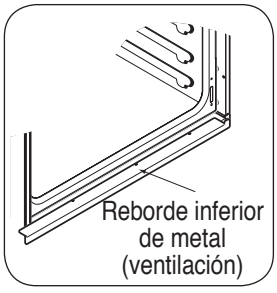
Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo lo alerta sobre peligros potenciales que pueden matarlo a lastimarlo a usted o a otros. Todos los mensajes de seguridad se encontrarán después de los símbolos de alerta de seguridad y de las palabras ADVERTENCIA O PRECAUCIÓN. Estas palabras significan:

⚠ ADVERTENCIA **Este símbolo lo alerta sobre riesgos o prácticas poco seguras que podrían provocar heridas corporales graves o la muerte.**

⚠ PRECAUCIÓN **Este símbolo lo alerta sobre riesgos o prácticas poco seguras que podrían provocar lesiones corporales graves o daños a la propiedad.**

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Asegúrese de que un técnico calificado realice una correcta instalación y puesta a tierra del aparato.
- No repare o reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se lo señale específicamente en este manual.
- Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.
- Siempre desconecte la energía al artefacto antes de efectuar servicios ya sea desenchufándolo, quitando el fusible o apagando el interruptor de circuitos.
- **NO TOQUE ELEMENTOS CALENTADORES O SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.**
  Los elementos calentadores pueden estar calientes aunque tengan un color oscuro. Las superficies internas de un horno se calientan lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o permita que vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calentadores o superficies interiores del horno hasta que haya pasado el tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Entre esas superficies se encuentran las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a dichas aberturas, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.
- **Tenga cuidado al abrir la puerta.**
  Deje salir el aire o vapor caliente antes de quitar o colocar alimentos en el horno.
- **No caliente recipientes de comida sin abrir.**
  La presión acumulada puede hacer que el recipiente explote y provoque lesiones.
- **Mantenga despejados los conductos de ventilación del horno.**
  La ventilación del horno puede calentarse durante el uso del horno. Nunca obstruya esta ventilación y nunca coloque elementos de plástico o sensibles al calor sobre o cerca de la ventilación.



NOTA:
Para una operación adecuada, debe instalarse un reborde de ventilación.

⚠ ADVERTENCIA

- **NUNCA use su electrodoméstico para calentar la habitación.**
- **NO utilice agua en incendios de grasa. Si ocurre un incendio dentro del horno, deje cerrada la puerta y apague el horno. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio o utilice un extintor de incendios.**
- **Sólo utilice agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que la agarradera toque los elementos de calentamiento. No use una toalla u otra tela gruesa.**
- **No almacene elementos dentro o sobre el aparato. Los materiales inflamables no deben almacenarse dentro de un horno o cerca de elementos de superficie.**
- **Utilice ropa adecuada. Nunca debe utilizar ropa suelta o que cuelgue mientras utiliza este electrodoméstico.**

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

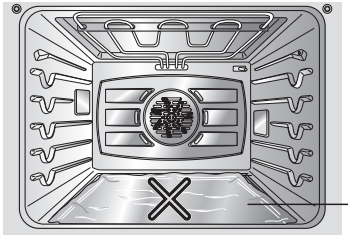
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD (cont.)

- **Asegúrese de quitar todos los materiales de empaquetado del aparato antes de ponerlo en funcionamiento.**
  Mantenga plásticos, ropa y papel alejados de las piezas del aparato que puedan calentarse.
- **NO fuerce la puerta del horno.**
  Esto puede dañar el sistema automático de bloqueo de la puerta. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno después del ciclo de auto-limpieza. Párese a un lado del horno cuando abra la puerta para que salga el aire o vapor caliente. El horno puede seguir MUY CALIENTE.
- **NO utilice una esponjilla de lana acero.**
  Se RAYARÁ la superficie.
- **NO utilice limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie.**
  Puede provocar la rotura del vidrio.
- **Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.**
- **NO levante la puerta de la manija.**
  La puerta es muy pesada.
- **NO se pare o siente sobre la puerta del horno.**
  Asegúrese de seguir las instrucciones de instalación apropiadas.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

- **Revestimientos protectores.** No utilice papel de aluminio u otro material para revestir la parte inferior del horno. Una instalación inadecuada de estos revestimientos puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o de incendio.
- **No** permita que el papel de aluminio o la sonda para carne entren en contacto con los elementos calentadores.

⚠ADVERTENCIA



- **NO coloque papel de aluminio directamente sobre el fondo del horno.**

- **Antes de reemplazar la bombilla de luz del horno, desconecte la alimentación de energía al horno desde el panel principal de fusibles o del interruptor de circuitos.**
  No hacerlo puede provocar lesiones personales graves, la muerte o una descarga eléctrica.
- **NO recubra las paredes, bandejas, fondo o cualquier otra pieza del horno con papel de aluminio o cualquier otro material.**
  Hacerlo afectará la distribución de calor, producirá un horneado pobre y provocará un daño permanente al interior del horno (el papel de aluminio se derretirá hacia la superficie interna del horno).

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

SEGURIDAD DURANTE EL USO

- **Bandejas del horno. Siempre coloque las bandejas del horno en la posición deseada mientras el horno está frío.**
- **Siempre use agarraderas o guantes de cocina cuando quite alimentos del horno.**
  Usted puede quemarse ya que los recipientes y los platos estarán calientes.
- **Tenga cuidado al utilizar las características TIMED BAKE (horneado con temporizador) o DELAYED TIMED BAKE (horneado con temporizador con retraso). Utilice el temporizador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y vegetales. Los alimentos que pueden estropearse fácilmente, como leche, huevos, pescado, carne de res o de ave, deben primero enfriarse en el refrigerador. Aún cuando se encuentren fríos, no deben estar en el horno por más de 1 hora antes del comienzo de la cocción y deben quitarse rápidamente cuando finalice la cocción.**
  Consumir comida en mal estado puede provocar intoxicación por alimentos**.**
- **Si ocurre un incendio dentro del horno, deje cerrada la puerta y apague el horno. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio o utilice un extintor de incendios.**
- **NO eche agua o harina sobre el incendio.**
  La harina puede ser explosiva y el agua puede propagar un incendio de grasa y provocar lesiones personales.
- **NO utilice la asadera sin la rejilla. NO cubra la rejilla con papel de aluminio.**

SEGURIDAD PARA NIÑOS

⚠ ADVERTENCIA

- **Los niños siempre deben estar alejados del horno.**
- **Los accesorios se calientan cuando la bandeja está en uso.**

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO deje niños pequeños desatendidos cerca del aparato.**
  Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte exterior del horno puede calentarse mucho.

⚠ PRECAUCIÓN

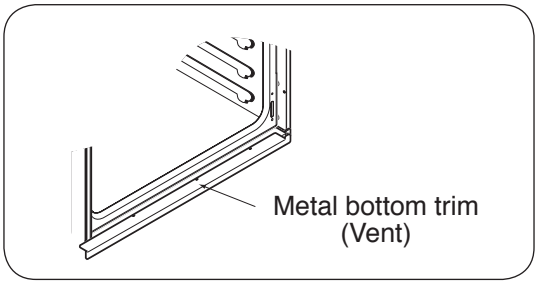
- **No hay que dejar a los niños solos o desatendidos en el área donde se está utilizando el aparato. Nunca debe permitirse que los niños se sienten o se paren en cualquier parte de este electrodoméstico.**

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

SEGURIDAD DURANTE LA LIMPIEZA

- **No limpie la junta de la puerta.** La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Debe tenerse cuidado de no refregar, dañar o mover la junta.
- **No utilice limpiadores de horno.** No debe utilizarse ningún limpiador comercial o revestimiento protector de ninguna clase dentro o alrededor de ninguna pieza del horno.
- **Antes de la auto-limpieza del horno.** Quite la asadera, todas las bandejas del horno, sonda para carne y cualquier otro utensilio del horno.
- **Nunca tenga pájaros como mascotas en la cocina.** La salud de los pájaros es extremadamente sensible al humo liberado durante el ciclo de auto-limpieza del horno. El humo puede ser dañino o fatal para los pájaros. Procure llevar a sus aves a otra habitación bien ventilada.
- **Instrucción importante.** Si apareciera un código **F** de error de auto-limpieza, y sonidos de melodía de error, el horno no funciona bien en el modo de auto-limpieza. Desconecte la energía eléctrica del fusible principal o interruptor y llame a un técnico calificado.
- **Asegúrese de que las luces del horno estén frías antes de la limpieza.**
- **NO obstruya la ventilación del horno durante el funcionamiento.**

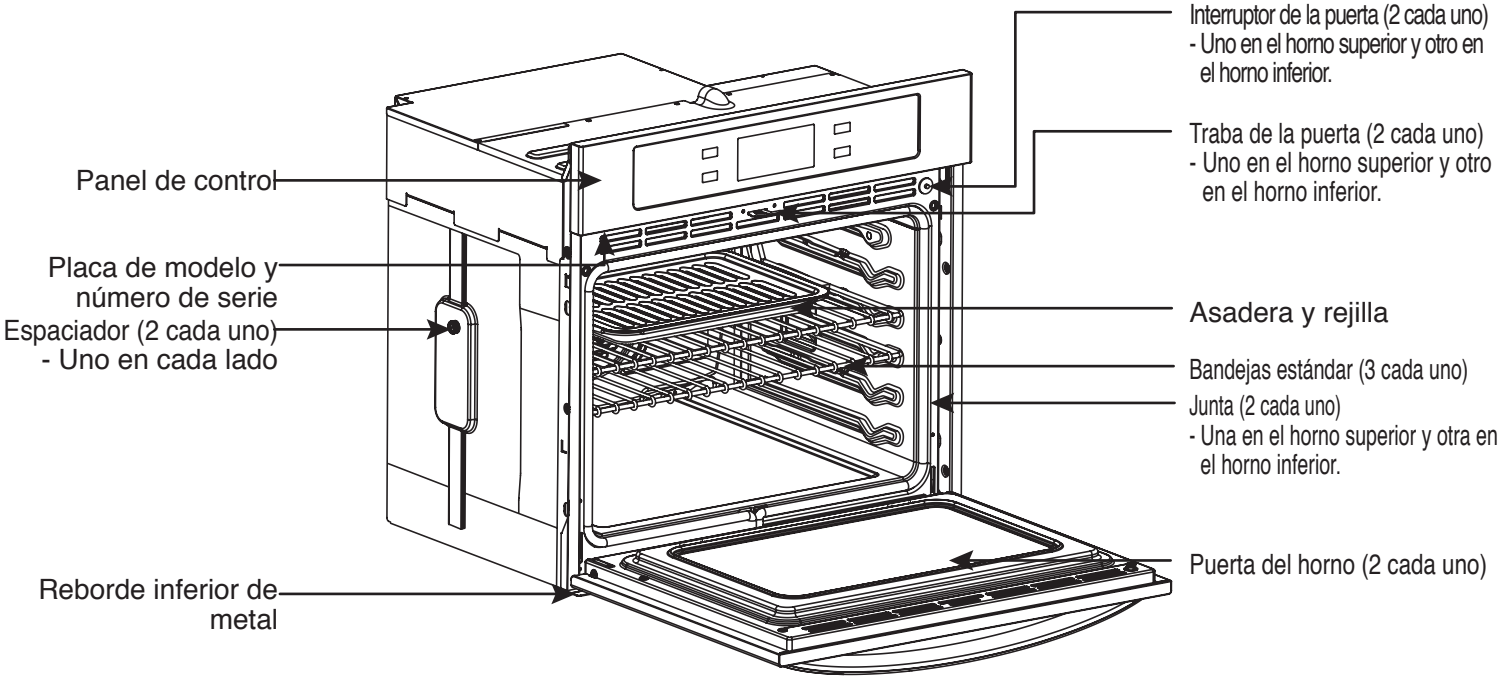
Esto puede dañar las piezas eléctricas del horno. El aire debe poder desplazarse libremente. El reborde inferior de metal (ventilación) debe colocarse correctamente en la parte frontal inferior del horno antes de instalar la puerta del horno.

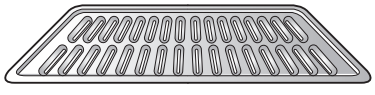


ACTO DE REFORZAMIENTO DE LA INGESTA SEGURA DE AGUA LIBRE DE TOXICOS

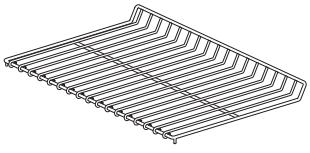
⚠ ADVERTENCIA: Este producto contiene quimicos conocidos por el Estado de California de causar cáncer. ***Lávese las manos después de manipular.***

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS


Interruptor de la puerta (2 cada uno)
- Uno en el horno superior y otro en el horno inferior.
Traba de la puerta (2 cada uno)
- Uno en el horno superior y otro en el horno inferior.
Panel de control
Placa de modelo y número de serie
Espaciador (2 cada uno)
- Uno en cada lado
Asadera y rejilla
Bandejas estándar (3 cada uno)
Junta (2 cada uno)
- Una en el horno superior y otra en el horno inferior.
Puerta del horno (2 cada uno)
Reborde inferior de metal

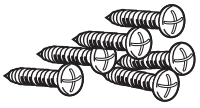


Rejilla

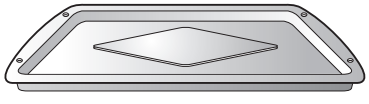


Bandejas estándar (3 cada uno)

6 tornillos para el reborde inferior (3 necesarios para la instalación y 3 extra)



6 tornillos para madera para montaje (4 necesarios para la instalación y 2 extra)

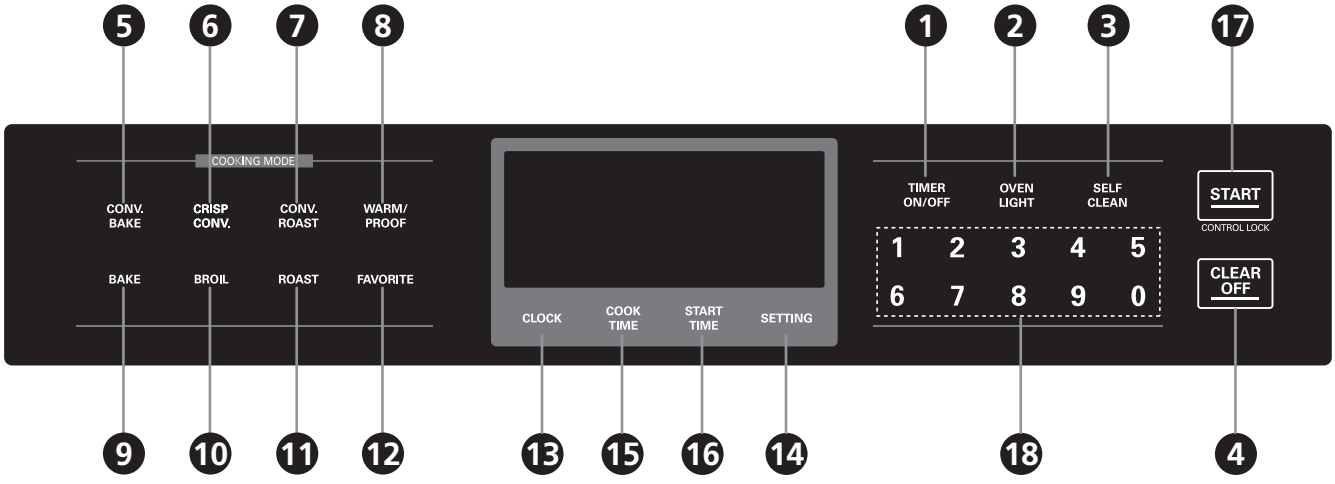


Asadera

30” (76.2 cm) Reborde inferior de metal (1 cada uno)

CARACTERÍSTICAS DEL PANEL DE CONTROL

LEA LAS INSTRUCCIONES CON CUIDADO ANTES DE UTILIZAR EL HORNO. Para un uso satisfactorio de su horno, familiarícese con las diferentes características y funciones del horno descriptas a continuación. **Las instrucciones detalladas de cada característica y función se encuentran listadas en este Manual del Propietario.**



1. **TIMER ON/OFF (Temporizador encendido / apagado) :** Se utiliza para seleccionar o cancelar el temporizador.
2. **OVEN LIGHT (Luz) :** Se utiliza para encender y apagar las luces.
3. **SELF CLEAN (Autolimpieza) :** Se utiliza para seleccionar la función de autolimpieza.
4. **CLEAR OFF (Borrar apagado superior) :** Se utiliza para detener la cocción, cancelar los ajustes.
5. **CONV. BAKE (Convección para hornear) :** Se utiliza para seleccionar la función de convección para hornear.
6. **CRISP CONV. (Convección tostar):** Se usa para seleccionar el modo de convección tostar.
7. **CONV. ROAST (Rostizado por convección):** Se usa para seleccionar el modo de rostizado por convección.
8. **WARM/PROOF (Calentar / Leudar) :** Se utiliza para seleccionar la función calentar/leudar.
9. **BAKE (Hornear) :** Se utiliza para seleccionar la función de horneado.
10. **BROIL (ASAR) :** Se utiliza para seleccionar la función de asado.
11. **ROAST (Rostizar) :** Se usa para seleccionar el modo de rostizado normal.
12. **FAVORITE (Favorito) :** Se utiliza para seleccionar la función de favorito.

CARACTERÍSTICAS DEL PANEL DE CONTROL (cont')

FUNCIONES COMUNES

13 **CLOCK (Reloj) :** Se utiliza para ponel en hora el reloj.

14 **SETTING (Ajustes) :** Consulte la página 12 y 13.

15 **COOK TIME (Tiempo de cocción) :** Se utiliza para seleccionar el tiempo de cocción.

16 **START TIME (Tiempo de inicio) :** Se utiliza para seleccionar el tiempo de inicio diferido.

17 **START (Inicio) :** Se utiliza para iniciar todas las funciones del horno. Se activa el CONTROL LOCK (bloqueo de control) sosteniendo durante 3 segundos.

18 **NUMER PADS (Botones numéricos) :** Se utiliza para introducir una temperatura y todos los tiempos.

NOTA:

Si aparece F- y un número en la pantalla y las señales de control del horno, indica un código de error de función.

Consulte la página 33.

Toque el botón **CLEAR OFF.** Deje enfriar el horno durante una hora. Vuelva a poner el horno en funcionamiento.

Si se repite el código de error, desconecte la alimentación eléctrica y llave a un servicio técnico.

Si el horno se había programado y se ha producido un corte de suministro eléctrico, deberán volver a ajustarse el reloj y todas funciones programadas.

Parpadeará la hora en la pantalla cuando se haya producido un corte de suministro eléctrico.

RELOJ

Cómo configurar el reloj

El reloj debe estar configurado en la hora correcta para que las funciones con temporizador del horno funcionen correctamente. La hora no puede modificarse durante los ciclos de horneado con temporizador o de autolimpieza.

CLOCK

❶ Presione el botón **CLOCK** (reloj) una vez para configurar.

1 2 3

❷ Presione el botón ***numérico*** para ingresar la hora. Presione los botones numéricos con la hora correcta. Por ejemplo, para configurar 12:34, presione los botones **1, 2, 3** y **4**. Si no se presionan los botones numéricos dentro de los 30 segundos después de presionar el botón **CLOCK**, la pantalla vuelve a la configuración original. Si esto sucede, presione el botón **CLOCK** y vuelva a ingresar la hora actual.

START
CONTROL LOCK

❸ Presione **START** (iniciar). Esto ingresa la hora e inicia el reloj.

Para consultar la hora cuando la pantalla está mostrando otra información, simplemente presione el botón **CLOCK**.

Cómo cambiar el modo de hora en el reloj (12HR o 24HR)

Sus controles están configurados para usar un reloj de 24 horas. Si usted prefiere un reloj de 12 horas, siga los pasos siguientes.

CLOCK

❶ Presione el botón **CLOCK** durante 3 segundos.

1
o
2

❷ Presione el botón del número **1** para 12 horas, el botón **2** para 24 horas.

START
CONTROL LOCK

❸ Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

Corte de energía

Si puede verse una hora destellando en la pantalla, se ha experimentado un corte de energía. Reconfigure el reloj.

Presione el botón **CLOCK** una vez para configurar. Ingrese la hora correcta presionando los botones numéricos adecuados.
Presione el botón **START** (iniciar).

CONFIGURACIONES MÍNIMAS Y MÁXIMAS PREDETERMINADAS

Todas las características listadas cuentan con configuraciones de tiempo y de temperatura mínimas y máximas que pueden ingresarse en el control. Se escuchará un pitido de aceptación de ingreso cada vez que se presione un botón de control.

Un tono de error (una melodía corta) se oirá si el ingreso de temperatura o de tiempo se encuentra por debajo de las configuraciones mínimas o máximas para la característica.

Característica	Temp. Mín. / Tiempo	Temp. Máx. / Tiempo
HORNEAR/ROSTIZAR	170°F (80°C)	550°F (288°C)
ASAR [Lleno / Centro]	BAJA (350°F)	ALTA (550°F)
CONVECCIÓN PARA HORNEAR ROSTIZADO POR CONVECCIÓN CONVECCIÓN TOSTAR	170°F (80°C)	550°F (288°C)
LEUDAR	100°F	
CALENTAR	BAJA (140°F)/ 3 horas	ALTA (200°F) / 3 horas
AUTOLIMPIEZA	2 hours	4 hours

TEMPORIZADOR ENCENDIDO/APAGADO

TIMER ON/OFF sirve como temporizador adicional en al cocina y emitirá una señal acústica cuando se haya agotado el tiempo. No se inicia o deja de cocinar.
La función **TIMER ON/OFF** se puede usar durante cualquiera de las funciones de control del horno.

Para configurar el temporizador (ejemplo para seleccionar 5 minutos):

TIMER ON/OFF

❶ Pulse **TIMER ON/OFF** dos veces. **0:00** y **HR** dentro de O aparecerán y **TIMER** (temporizador) destellará en la pantalla**.**

5

❷ Presione **5** en los botones numéricos.
Puede verse **0:05** en la pantalla.

TIMER ON/OFF

❸ Presione **TIMER para iniciar el temporizador.**
Se realizará una cuenta regresiva con 5:00 y el tiempo aparecerá en la pantalla.

NOTA:
Si no se pulsa, el temporizador volverá a la hora del día.

TIMER ON/OFF

❹ Cuando el tiempo configurado haya terminado, **End** (fin) aparecerá en la pantalla. Los tonos del indicador sonarán cada 15 segundos hasta que se pulse **TIMER ON/OFF.**

NOTA:
Si no se muestra el tiempo restante en la pantalla, recupérelo pulsando TIMER ON/OFF.

NOTA:
- Si pulsa **TIMER ON/OFF** una vez, podrá introducir el tiempo en segundos. (Por ejemplo: Si presiona 50, significa 50 segundos)

- Si pulsa **TIMER ON/OFF** dos veces, podrá introducir el tiempo en minutos. (Por ejemplo: Si presiona 5, significa 5 minutos)

Para cancelar el temporizador antes de finalizar el tiempo configurado:

TIMER ON/OFF

❶ Pulse **TIMER ON/OFF** una vez. La pantalla volverá a la hora actual.

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES DE LOS CONTROLES DEL HORNO

Los nuevos controles con botones de toque cuentan con características adicionales.
siguientes páginas describen esas características y la manera en que usted puede activarlas.
Los modos de características especiales sólo pueden activarse mientras la pantalla muestra la hora.
Se conservan en la memoria de los controles hasta que se repitan los pasos.
Cuando la pantalla muestra su opción, presione el botón **START** (iniciar). Las características especiales se conservarán en la memoria aún después de un corte de energía.

Cómo configurar la función de auto conversión de convección

Cuando utilice horneado y asado por convección, la característica de auto conversión de convección convertirá automáticamente las temperaturas de horneado ingresadas a temperaturas de horneado por convección. Esta característica se activa para que la pantalla muestre la temperatura convertida real (reducida).Por ejemplo, si usted ingresa una temperatura dereceta tradicional de 350°F y se presiona la función START (iniciar), la pantalla mostrará la temperatura convertida a 325°F.

❶ Pulse **SETTING** una vez.
Se mostrará AUTO en la pantalla.

❷ Presione el botón **# 1** para ACTIVAR o el **# 2** para DESACTIVAR.

❸ Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

Cómo ajustar la temperatura del horno

Es posible que su nuevo horno cocine de manera diferente al que usted se encuentra acostumbrado. Utilícelo durante algunas semanas para familiarizarse con sus funciones. Si luego de este período considera que la temperatura del horno es demasiado baja o demasiado alta, usted puede regular el termostato.

No utilice termómetros, como los que se venden en las tiendas, para verificar la configuración de temperatura del horno. Esos termómetros pueden variar entre 20-40 grados.

NOTA:

Este ajuste no afectará el asado o las temperaturas de autolimpieza. El ajuste se conservará en la memoria aún después de un corte de energía.
La temperatura del horno puede aumentarse (+) o disminuirse (-) hasta en 35°F or 19°C.

NOTA:

Una vez que la temperatura se ha aumentado o disminuido, la pantalla mostrará la temperatura ajustada hasta que se vuelva a ajustar.

NOTA:

El ajuste del termostato para Bake (horneado) también afectará el horneado por convección o el rostizado por convección.

Para ajustar la temperatura del horno

❶ Pulse **SETTING 2** veces para el horno inferior y se mostrará "AdJU" en la pantalla.

❷ Con el teclado numérico, introduzca la corrección de temperatura que desee ajustar. Ejemplo: para ajustar la temperatura del horno HASTA 15 grados, pulse 15.

❸ Pulse **START** para aceptar el cambio.

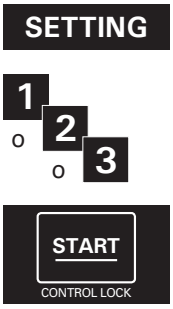
❹ Para bajar la temperatura del horno, introduzca **15** y pulse **SETTING** para bajar la temperatura, (para valor -).

❺ Pulse **START** para aceptar el cambio.

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES DE LOS CONTROLES DEL HORNO (cont')

Cómo seleccionar el idioma

El control del horno se encuentra configurado para verse en inglés, pero usted puedo cambiarlo para visualizarlo en español o francés.



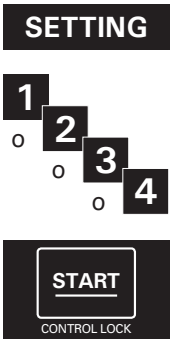
❶ Pulse el botón **SETTING** 3 veces. Se mostrará “Lng” en la pantalla.

❷ Presione el botón **# 1** para inglés, el **# 2** para español y, el **# 3** para francés.

❸ Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

Cómo ajustar el volumen de la alarma sonora

La característica de volumen de sonido permite regular el volumen a un nivel más aceptable. Hay cuatro niveles de volumen posibles: alto, normal, bajo y mudo.



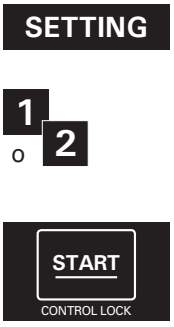
❶ Pulse **SETTING** 4 veces y se mostrará “BEEP” en la pantalla.

❷ Presione el botón **# 1** para ALTO, el **# 2** para NORMAL, el **# 3** para BAJO, y el # **4** para MUDO.

❸ Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

Cómo seleccionar la temperatura en Fahrenheit o Centigrade

El control del horno se encuentra configurado para usar la temperatura en grados Fahrenheit, pero puede cambiarse a Centigrade.



❶ Pulse **SETTING** 5 veces y se mostrará “UNIT” en la pantalla.

❷ Presione el botón **# 1** para F (Fahrenheit) o el **# 2** para C (Centigrade).

❸ Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

HORNEAR

El horno puede programarse para hornear a cualquier temperatura desde 170°F (80°C) hasta 550°F (288°C). La temperatura predeterminada es de 350°F (177°C).

Para poner el horno en HORNEADO y la temperatura en 375°F

BAKE

❶ Pulse **BAKE**.

3 7 5

❷ Configure la temperatura del horno. (Presione **3, 7** y **5**).

START
CONTROL LOCK

❸ Presione **START.**

Aparecerá **PREHEATING** en la pantalla y se mostrará 100˚F. Según el horno se vaya calentando, se mostrará la temperatura en incrementos de 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará una alarma.

PRECALENTAMIENTO

Coloque los alimentos en el horno después del precalentamiento. El precalentamiento es necesario para lograr mejores resultados de cocción.

CLEAR OFF

❹ Cuando haya terminado, pulse **CLEAR OFF**.

❺ Quite los alimentos del horno.

Cómo cambiar la temperatura de horneado mientras cocina (por ejemplo, cambiar de 375°F a 425°F):

BAKE

❶ Pulse **BAKE**.

4 2 5

❷ Configure la temperatura del horno (Presione **4, 2** y **5**).

START
CONTROL LOCK

❸ Presione **START.**

Consejos para hornear

Siga la receta o las instrucciones de cocción por convección para temperatura de horneado, tiempo y posición de la bandeja. El tiempo y temperatura de horneado varían dependiendo de los ingredientes, tamaño y forma de los recipientes de horneado.

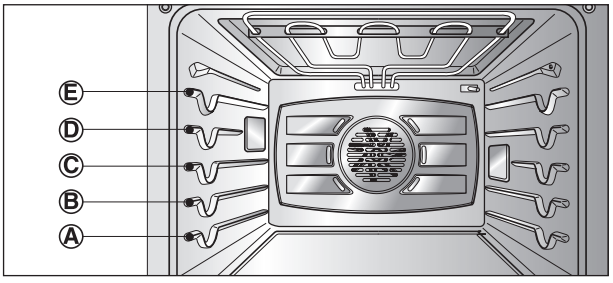
- Para obtener los mejores resultados, hornee los alimentos. Alimentos en una sola bandeja con un mínimo de 1 a 1½" de espacio entre los recipientes y las paredes del horno.
- Verifique el grado de cocción cuando se haya cumplido el tiempo mínimo.
- Utilice recipientes de cocción de metal (con o sin un acabado antiadherente), vidrio-cerámica resistente al calor, cerámica u otros recipientes de horneado recomendados para horno.
- Los recipientes de metal oscuro o los revestimientos antiadherentes cocinan más rápido y doran mejor Los recipientes con aislación prolongan ligeramente el tiempo de cocción en la mayoría de los alimentos.

Pantallas del modo de HORNEAR

HORNEADO DE PASTELES DE CAPAS

Los resultados de horneado serán mejores si los moldes para hornear se centran en el horno. Si va a hornear con más de una bandeja, colóquelas de modo que tengan un espacio alrededor de por lo menos 2" a 2 -1/2".

Si va a cocinar con varias bandejas, coloque las bandejas del horno en las posiciones B y D (para 2 bandejas). Coloque los recipientes de cocción como puede verse en las Fig. 1, 2.



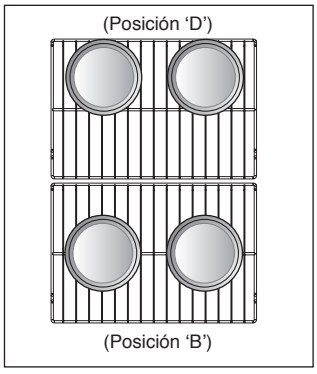


Fig. 1

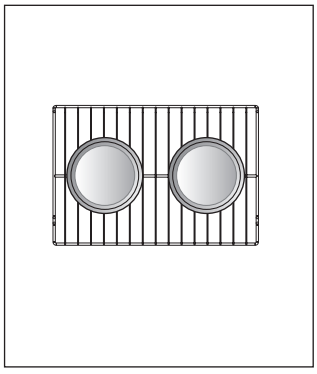


Fig. 2

• El horno tiene 5 posiciones de bandejas.

Tipo de alimento	Posición de la bandeja
Pastel "Angel food", pasteles congelados	B
Pasteles Bundt o de libra	B
Bizcochos, muffins, brownies, galletas, magdalenas, pasteles de capas, pasteles	C
Estofados	B
Pavo, asado o jamón	A

NOTA:

El precalentamiento es necesario para obtener buenos resultados cuando hornee pasteles, galletas, pastelitos y panes. Después de que el horno haya alcanzado la temperatura deseada, la melodía de precalentamiento sonará una vez.

Los elementos calentadores se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 5 segundos después de que se cierre la puerta. Si se deja la puerta abierta por más de 30 minutos, se cancelarán todas las configuraciones.

Presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado inferior) para cancelar BAKE (hornear) en cualquier momento.

COCCIÓN TEMPORIZADA

El horno se enciende inmediatamente y cocina los alimentos durante un período de tiempo seleccionado. Al finalizar el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

Para que el horno comience a cocinar inmediatamente y se apague automáticamente: (ejemplo para horneado a 300°F durante 30 minutos.)

❶ Asegúrese de que el reloj esté configurado con la hora correcta.

BAKE

❷ Pulse **BAKE**, aparecerá **350°F** en la pantalla.

3 0 0

❸ Configure la temperatura del horno. (Presione **3, 0** y **0**).

COOK TIME

❹ Presione **COOK TIME** (tiempo de cocción). **TIMED** (temporizado) destellará en la pantalla. **BAKE** (hornear), **0:00** y **300°F** aparecerán en la pantalla.

3 0

❺ Configure el tiempo de horneado deseado. (Presione **3** y **0**).

NOTA:
El tiempo de horneado puede programarse con cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.

START
CONTROL LOCK

❻ Presione **START** (iniciar). El horno se encenderá, y en la pantalla podrá verse la cuenta regresiva de cocción.
El horno continuará cocinando por el tiempo programado, luego se apagará de manera automática, a menos que se configure la característica WARM (calentar). Consulte la sección Cómo configurar la característica WARM (calentar) en la página 24.

CLEAR OFF

❼ Presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado) para cancelar esta función en cualquier momento.

Para cambiar el tiempo de cocción durante el funcionamiento del horno. (ejemplo para cambiar el tiempo de cocción de 30 minutos a 1 hora 30 minutos.)

COOK TIME

❶ Presione **Cook Time** (tiempo de cocción).

1 3 0

❷ Configure el tiempo de horneado deseado.(Presione **1, 3** y **0**).

START
CONTROL LOCK

❸ Pulse **START** para aceptar el cambio o pulse **CLEAR OFF** para reiniciar el tiempo introducido.

Cuando finaliza la cocción temporizada:

❶ **END OF CYCLE** (fin de ciclo) y la hora actual aparecerán en la pantalla. El horno se apagará automáticamente.

CLEAR OFF

❷ El control seguirá haciendo sonar la melodía de fin de cocción una vez por minuto hasta que se presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado).

NOTA:

- Durante el modo de precalentamiento, el ventilador de convección funciona constantemente para hacer circular el aire caliente. El ventilador de convección se apaga automáticamente después de alcanzar la temperatura predeterminada.
- Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

COCCIÓN TEMPORIZADA DIFERIDA

El temporizador automático de la cocción temporizada diferida encenderá y apagará el horno en el tiempo que se selecciona por adelantado.

Para configurar el horno para un inicio diferido. (ejemplo para ajustar el horneado a 300 °F durante 30 minutos y poner el horno en funcionamiento en el modo de horneado a las 4:30).

❶ Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta.

❷ Arregle las parrillas internas del horno y coloque los alimentos en el horno.

BAKE

❸ Presione **BAKE** (hornear). **350°F** aparecerá en la pantalla.

3 0 0

❹ Configure la temperatura del horno. (Presione **3, 0** y **0**).

COOK TIME

❺ Presione **COOK TIME** (tiempo de cocción).

3 0

❻ Configure el tiempo de horneado deseado (Presione **3** y **0**).

NOTA:

El tiempo de horneado puede programarse con cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.

START TIME

❼ Presione **START TIME** (tiempo de inicio).

1 6 3 0

❽ Configure el tiempo de inicio deseado (Presione **1, 6, 3** y **0**).

START

CONTROL LOCK

❾ Presione **START** (iniciar). Al llegar al tiempo establecido, sonará un pequeño pitido. El horno comenzará a hornear.

CLEAR OFF

❿ Presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado) para cancelar el horneado temporizado diferido en cualquier momento.

Cuando la cocción temporizada diferida finaliza:

❶ **END OF CYCLE** (fin de ciclo) y la hora actual aparecerán en la pantalla. El horno se apagará automáticamente.

CLEAR OFF

❷ El control seguirá haciendo sonar la melodía de fin de cocción una vez por minuto hasta que se presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado)

NOTA:

- Durante el modo de precalentamiento, el ventilador de convección funciona constantemente para hacer circular el aire caliente. El ventilador de convección se apaga automáticamente después de alcanzar la temperatura predeterminada.
- Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

⚠ PRECAUCIÓN

- **Tenga cuidado al utilizar las características TIMED BAKE (horneado temporizado) o DELAYED TIMED BAKE (horneado temporizado diferido). Utilice el temporizador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y vegetales. Los alimentos que pueden estropearse fácilmente, como leche, huevos, pescado, carne de res o de ave, deben primero enfriarse en el refrigerador. Aún cuando se encuentren frías, no deben estar en el horno por más de 1 hora antes del comienzo de la cocción y deben quitarse rápidamente cuando finalice la cocción.**
  - Consumir comida en mal estado puede provocar intoxicación por alimentos.

ASAR

El asado utiliza un calor intenso y radiante para cocinar los alimentos. Los elementos de asado tanto internos como externos se calientan durante el asado completo. Sólo el elemento de asado interno se calienta durante el asado de centro. Los elementos se encienden y apagan a intervalos para mantener la temperatura del horno. La sonda de carne no puede utilizarse en este modo.

NOTA IMPORTANTE: Su horno está diseñado para asado con PUERTA CERRADA.

Para configurar el horno para asar.

❶ Coloque los alimentos sobre la rejilla de la asadera.

BROIL

❷ Presione **BROIL**.

1 o **2**

❸ Presione el botón #1 para **LLENO**, el #2 para **CENTRO**.

1 o **2** o **3**

❹ Presione el botón #1 para **ALTA**, el #2 para **MEDIANA**, el #3 para **BAJA**.

START CONTROL LOCK

❺ Presione **START**. El horno comenzará a asar.

❻ Ase sobre un lado hasta que los alimentos se doren; dé vuelta y cocine del otro lado.

NOTA:
Siempre tire de la bandeja hacia afuera hasta la posición de detención antes de girar o quitar los alimentos.

CLEAR OFF

❼ Cuando haya terminado de asar, presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado).

Presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado) para cancelar el asado en cualquier momento.

NOTA IMPORTANTE:
Los elementos calentadores se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 5 segundos después de que se cierre la puerta.

Si se deja la puerta abierta por más de 30 minutos, se cancelarán todas las configuraciones.

NOTA:
Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

GUÍA DE ASADO RECOMENDADO

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y el punto de cocción preferido afectarán los tiempos de asado. Esta guía está basada en carnes a temperatura de refrigerador. Se recomienda precalentar el horno durante 3 minutos antes de colocar los alimentos en el horno.

Para mejores resultados durante el asado, utilice una bandeja diseñada para asar (ver Fig. 1)

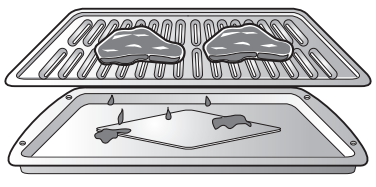
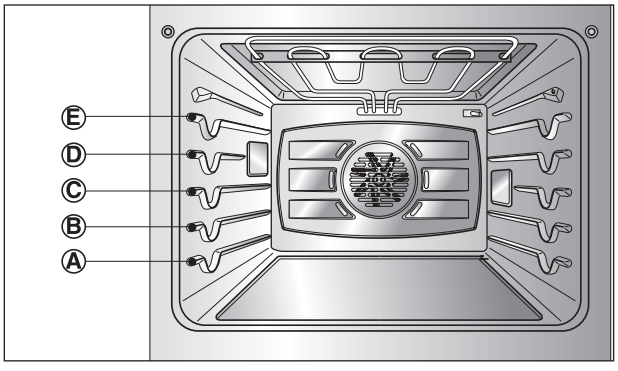


Fig.1



GUÍA DE ASADO RECOMENDADO (cont.)

Alimento	Cantidad y/o Grosor	Posición de la bandeja	Primer lado Tiempo (min.)	Segundo lado Tiempo (min.)	Comentarios
Carne picada Bien cocida	1 lb. (4 hamburguesas) Grosor de 1/2 a 3/4"	D o E	5–7	4–5	Espaciar uniformemente. Pueden asarse hasta 8 hamburguesas al mismo tiempo.
Filetes de carne de res					Los filetes de menos de 1" de grosor se cocinan antes de dorarse. Se recomienda freír en sartén. Retire la grasa.
Jugoso	Grosor de 1"	D	6	2–3	
Medio	1 a 1-1/2 lbs.	D	7	2–3	
Bien cocido		D	8	3–4	
Jugoso	Grosor de 1-1/2"	D	10	4–6	
Medio	2 a 2-1/2 lbs.	D	12	6–8	
Bien cocido		D	14	8–10	
Pollo	1 entero cortado 2 a 2-1/2 lbs., cortado a lo largo	C	20	6–8	Asar sobre el lado de la piel primero.
	2 pechugas	C	20	6–10	
Colas de langosta	2–4 10 a 12 oz. cada una	C	12–14	No las dé vuelta.	Corte a través de la caparazón. Abra y extienda. Pinte con mantequilla derretida antes de asar y después de la mitad del tiempo de asado.
Filetes de pescado	Grosor de 1/4 a 1/2"	D o E	5–6	3–4	Manipule y gire con mucho cuidado. Pinte con mantequilla y limón antes y durante la cocción si así lo desea.
Rebanadas de jamón (precocido)	Grosor de 1/2"	D	5	3–5	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para un jamón curado en casa de 1-1/2" de grosor.
Chuletas de cerdo	2 (grosor de 1/2")	D o E	7	6–8	Retire la grasa.
Bien cocidas	2 (grosor de 1") alrededor de 2 lb.	D o E	9–10	7–9	
Chuletas de cordero					Retire la grasa.
Medio	2 (grosor de 1")	D	6	4–6	
Bien cocidas	alrededor de 10 a 12 oz.	D	8	7–9	
Medio	2 (grosor de 1- 1/2")	D	11	9	
Bien cocidas	alrededor de 1 lb.	D	13	9–11	
Filetes de salmón	2 (grosor de 1")	Do E	8	3–4	Aceite la sartén. Pinte los filetes con mantequilla derretida.
	4 (grosor de 1") alrededor de 1 lb.	D o E	9	4–6	

⚠ PRECAUCIÓN

- **Si ocurre un incendio dentro del horno, deje cerrada la puerta y apague el horno. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio o utilice un extintor de incendios.**
- **NO eche agua o harina sobre el incendio.**

- La harina puede ser explosiva y el agua puede propagar un incendio de grasa y provocar lesiones personales.

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO utilice la asadera sin la rejilla.**
- **NO cubra la rejilla con papel de aluminio.**

ROSTIZAR

El horno puede programarse para rostizar.

Para configurar la característica de rostizado (ejemplo carnes que se cocinan a 375°F):

❶ Pulse **ROAST**.

❷ Configure la temperatura del horno. (Presione **3, 7** y **5**).

❸ Presione **START.**

NOTA:
Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

Para cambiar la temperatura durante la cocción (ejemplo cambia de 375°F a 425°F):

❶ Pulse **ROAST**.

❷ Configure la temperatura del horno. (Presione **3, 7** y **5**).

❸ Presione **START.**

NOTA IMPORTANTE:
Los elementos calentadores se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 5 segundos después de que se cierre la puerta. Si se deja la puerta abierta por más de 30 minutos, se cancelarán todas las configuraciones.

Cuando prepare carnes para rostizar, utilice la asadera y la rejilla. La asadera retiene derrames de grasa y la rejilla ayuda a evitar salpicaduras de grasa.

Presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado) para cancelar Roast (rostizar) en cualquier momento.

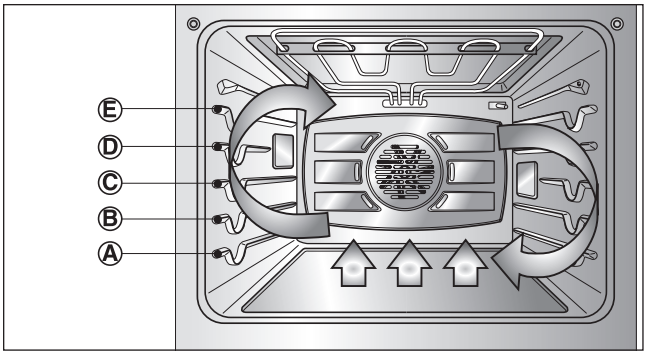
CONVECCIÓN PARA HORNEAR

Beneficios del horneado por convección:

❶ Algunos alimentos se cocinan hasta un 25-30% más rápido, lo que ahorra tiempo y energía.

❷ Horneado en bandejas múltiples.

❸ No se necesitan recipientes de horneado especiales.



El horneado por convección utiliza un ventilador para hacer circular el calor del horno en forma pareja y continua dentro del horno. Esta distribución de calor mejorada permite una cocción pareja y resultados excelentes utilizando bandejas múltiples al mismo tiempo. Los alimentos cocidos en una bandeja de horno única generalmente se cocinan más rápido y en forma más pareja con el horneado por convección. La cocción con bandejas múltiples puede incrementar un poco los tiempos de cocción de algunos alimentos, pero el resultado total es el ahorro de tiempo. Los panes y los pastelitos se doran en forma más pareja.

Consejos para horneado por convección

- Las reducciones de tiempo varían en base a la cantidad y clase de alimentos que se cocinarán. Las galletas y bizcochos deben hornearse en recipientes sin lados o con lados muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en recipientes con un acabado oscuro se cocinan más rápido.
- Cuando utilice el horneado por convección con una sola bandeja, coloque la bandeja del horno en la posición C. Si cocina con bandejas múltiples, coloque las bandejas en la posición B y D.
- Las galletas, muffins, bizcochos y otros panes rápidos dan muy buenos resultados cuando se utilizan bandejas múltiples.

NOTA:

Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

Para configurar el horno para convección para hornear y temperatura a 375°F:

CONV. BAKE

❶ Presione **CONV. BAKE** (convección para hornear). En la pantalla destellará **350 deg F**.

3 7 5

❷ Configure la temperatura del horno (Presione **3, 7** y **5**).

START
CONTROL LOCK

❸ Presione **START** (iniciar). En la pantalla podrá verse **CONV BAKE** (Convección para hornear) y la temperatura convertida comenzando a 100°F. A medida que se precalienta el horno, la pantalla mostrará la temperatura en aumentos de 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará una alarma. La pantalla mostrará la temperatura automática del horno **350 deg F**, **CONV BAKE** y elícono del ventilador. Presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado) para cancelar el horneado por convección en cualquier momento.

CLEAR OFF

❹ Pulse **CLEAR OFF** para cancelar el convección para hornear en cualquier momento.

NOTA IMPORTANTE:
Los elementos calentadores y un ventilador se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 5 segundos después de que se cierre la puerta. Si se deja la puerta abierta por más de 30 minutos, se cancelarán todas las configuraciones.

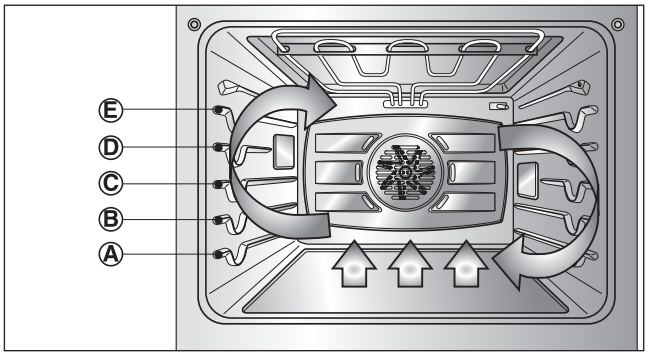
Presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado) para cancelar Convection Bake (horneado por convección) en cualquier momento.

Pantallas del modo de convección para hornear

CONVECCIÓN TOSTAR

Beneficios de la convección tostar:

La característica de convección tostar es mejor para productos horneados claros y delicados tales como pasteles, tarteletas, galletas, hojaldres, scones, muffins, bizcochos, panes sin levadura, etc. El aire caliente que circula mediante un ventilador distribuye el calor más uniformemente que el movimiento natural del aire en un horno térmico estándar. Este movimiento de aire caliente mantiene la cocción de los alimentos más uniforme, sellando la humedad y generado panes con una corteza más gruesa. La capacidad térmica baja del elemento calentador hace posible acortar el tiempo de cocción en hasta un 30%.



Consejos para una convección tostar

- Las reducciones de tiempo varían en base a la cantidad y clase de alimentos que se cocinarán. Elija bandejas para galletas sin lados y asaderas con lados muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en recipientes con un acabado oscuro se cocinan más rápido.
- Cuando utilice la convección tostar con una sola bandeja, coloque la bandeja del horno en la posición C. Si cocina con bandejas múltiples, coloque las bandejas del horno en la posición B y D.
- Es importante destapar los alimentos para que las superficies de los alimentos permanezcan expuestas al aire que circula, por lo que los alimentos quedarán dorados y crujientes.
- Mantenga la pérdida de calor a un mínimo al abrir el horno sólo cuando sea necesario.

Para configurar el horno para convección tostar y temperatura a 375°F:

CRISP CONV.

❶ Presione **CRISP CONV.** (convección tostar). En la pantalla destellará **350 deg F**.

3 7 5

❷ Configure la temperatura del horno (Presione **3, 7** y **5**).

START
CONTROL LOCK

❸ Presione **START** (iniciar). En la pantalla podrá verse **CONV.** y la temperatura convertida comenzando a 100°F. A medida que se precalienta el horno, la pantalla mostrará la temperatura en aumentos de 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará una alarma. La pantalla mostrará la temperatura automática del horno **350 deg F**, **CONV.** y elícono del ventilador. Presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado) para cancelar el horneado por convección en cualquier momento.

CLEAR OFF

❹ Pulse **CLEAR OFF** para cancelar el convección tostar en cualquier momento.

NOTA IMPORTANTE:
Los elementos calentadores y un ventilador se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 5 segundos después de que se cierre la puerta. Si se deja la puerta abierta por más de 30 minutos, se cancelarán todas las configuraciones.

Presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado) para cancelar Crisp Convection (horneado crujiente) en cualquier momento.

NOTA:

Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

ROSTIZADO POR CONVECCIÓN

Esta característica de rostizado por convección se encuentra diseñada para brindar un desempeño de cocción óptimo para rostizar carnes de res y de ave. No es necesario utilizar el precalentamiento para carnes de res y de ave. El aire caliente circula alrededor de los alimentos por todos los lados, sellando los jugos y sabores. Las comidas quedan doradas y crujientes por afuera y jugosas por dentro. Convection Roast is especially good for large tender cuts of meat. The meat probe may be used in this feature.

El rostizado por convección es especialmente bueno para cortes de carne grandes y tiernos. La sonda para carne puede utilizarse con esta característica.

Para configurar la característica de rostizado por convección (ejemplo de carnes cocinadas a 375°F):

❶ Arregle las bandejas del horno y coloque los alimentos en el horno.

CONV. ROAST

❷ Presione **CONV. ROAST** (rostizado por convección). En la pantalla destellará **350 deg F**.

3 7 5

❸ Configure la temperatura del horno (Presione **3, 7** y **5**).

START
CONTROL LOCK

❹ Presione **START** (iniciar). En la pantalla podrá verse **CONV ROAST** (rostizado por convección) y la temperatura convertida comenzando a 100°F. A medida que se precalienta el horno, la pantalla mostrará la temperatura en aumentos de 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará una alarma. La pantalla mostrará la temperatura automática del horno **350 deg F, CONV ROAST** (Rostizado por convección) el ícono del ventilador.

CLEAR OFF

❺ Pulse **CLEAR OFF** para cancelar esta función en cualquier momento.

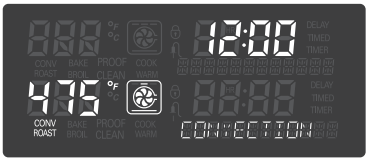
NOTA IMPORTANTE:
Los elementos calentadores y un ventilador se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 5 segundos después de que se cierre la puerta. Si se deja la puerta abierta por más de 30 minutos, se cancelarán todas las configuraciones.

Cuando prepare carnes para rostizar, utilice la asadera y la rejilla. La asadera retiene derrames de grasa y la rejilla ayuda a evitar salpicaduras de grasa.

Presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado) para cancelar Convection Roast (rostizado por convección) en cualquier momento.

NOTA:
Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

Pantalla del modo ROSTIZADO por CONVECCIÓN



WARM (calentar)

La función WARM mantendrá la temperatura del horno menor a los 200°F. No utilice esta función para recalentar los alimentos. Esta función mantendrá los alimentos calientes para servirlos hasta 3 horas después de su cocción.
Después de 3 horas, la función WARM se apagará automáticamente. Esta función puede utilizarse sin ninguna otra operación de preparación o cuando se ha terminado la cocción con HORNADO TEMPORIZADO (HORNEADO POR CONVECCIÓN, ROSTIZADO POR CONVECCIÓN o ASADO TEMPORIZADO DIFERIDO).

Para ajustar la función de calor:

(inferior)

WARM/ PROOF

❶ Pulse **WARM/ PROOF** una vez.

1 o **2** o **3**

❷ Presione el botón #1 para **ALTA**, el #2 para **Mediana**, el #3 para **BAJA**.

START
CONTROL LOCK

❸ Pulse **START**.

CLEAR OFF

❹ Para apagar la función de calentar, pulse **CLEAR OFF** en cualquier momento.

NOTA:
La característica de calentar cuenta con tres niveles de temperatura:
Alta = 200˚F, Med = 170˚F, Baja = 140˚F

Para ajustar la función de calentar tras una cocción programada

❶ Seleccione la función que desea utilizar: **PROGRAMADA (HORNEAR, HORNEADO POR CONVECCIÓN, ROSTIZADO POR CONVECCIÓN), DIFERIDA (HORNEADO, HORNEADO POR CONVECCIÓN, ROSTIZADO POR CONVECCIÓN)** consulte la página anterior correspondiente.

START
CONTROL LOCK

❷ Pulse **START.**

WARM/ PROOF

❸ Pulse **WARM/PROOF** una vez. El modo de cocinado y calentar se activará automáticamente tras completarse el cocinado programado o el cocinado diferido.

CLEAR OFF

❹ Para desactivar este modo, pulse **CLEAR OFF**.

Pantallas del modo de WARM (calentar)

PROOF (leudar)

La característica de leudado mantiene un medio tibio que resulta útil para leudar productos con levadura antes de hornear. Para evitar bajar la temperatura del horno y prolongar el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno innecesariamente. Verifique que los productos panificados no leuden de más.

NOTA:
Para mejores resultados, cubra la masa con un paño o un envoltorio plástico (el plástico puede colocarse debajo del recipiente para que el ventilador del horno no lo desplace).

Para configurar la función Proof: (ejemplo de 1 hora)

WARM/ PROOF

❶ Presione **WARM/PROOF** (calentar/leudar) dos veces.

1 0 0

❷ Presione **1, 0** y **0.**

START
CONTROL LOCK

❸ Presione **START** (iniciar). La característica de leudado brinda automáticamente la temperatura óptima para el proceso de leudado, y por lo tanto no existe un ajuste de temperatura.

CLEAR OFF

❹ Cuando haya finalizado de leudar, presione el botón **CLEAR OFF** (borrar/apagado).

NOTA:
- No utilice el modo de leudado para calentar alimentos o para mantenerlos calientes. La temperatura de leudado del horno no es lo suficientemente elevada para conservar alimentos a temperaturas seguras. Use la característica WARM (calentar) para mantener los alimentos calientes.
- El leudado no funciona cuando el horno tiene una temperatura mayor a 125°F. En la pantalla podrá verse “Oven is Hot” (el horno está caliente).

Pantallas del modo de PROOF (leudar)

PARA ENCENDER O APAGAR LA LUZ DEL HORNO

OVEN LIGHT

La luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta. La luz del horno también puede encenderse (ON) o apagarse (OFF) manualmente presionando la característica **OVEN LIGHT** (luz del horno).

NOTA:

La luz del horno no puede prenderse si está activa la función de autolimpieza.

CONFIGURACIÓN DE LA FUNCIÓN DE BLOQUEO DE CONTROLES

El botón START controla la característica CONTROL LOCKout. La característica CONTROL LOCKout bloquea la puerta del horno automáticamente e impide que ni la mayoría de los controles del horno puedan activarse. No se desactiva el reloj,el temporizador de la cocina y la lámpara interior del horno.

Active la función de bloqueo:

❶ Presione **START** (iniciar) durante 3 segundos.

❷ Sonará la melodía de bloqueo. Se visualiza **CONTROL LOCKOUT** comienza a destellar.

Cómo desactivar el funcionamiento normal del horno:

❶ Presione **START** (iniciar) durante 3 segundo. Sonará la melodía de desbloqueo. **CONTROL LOCKOUT** sigue destellando hasta que se haya desbloqueado totalmente la puerta del horno.

❷ El horno queda nuevamente en condiciones de funcionamiento.

NOTA:

- En caso de usar el modo de bloqueo de horno, las funciones de reloj, temporizador de cocina y luz de horno continúan funcionando.
- Aún si se abre la puerta, el bloqueo de horno puede seguir funcionando debido al trabado de tecla.

FAVORITO

La característica de FAVORITO se utiliza para registrar y recordar sus configuraciones de recetas favoritas. Esta característica puede almacenar y recordar hasta 3 configuraciones diferentes. La configuración favorite puede usarse con la función COOK TIME (tiempo de cocción). Esta característica no funciona con ninguna otra función incluyendo START TIME (tiempo de inicio)

❶ Coloque los alimentos en el horno.

❷ Presione **FAVORITE** (favorito) una vez para pan, dos veces para carne y tres veces para pollo. La temperatura predeterminada aparecerá y destellará COOK (cocción).

Categoría	Cómo seleccionar Presione Favorite	Temp. predeterminada (puede cambiarse y visualizarse)	Característica de operación
1. Pan	Presione el botón FAVORITE una vez.	375°F	BAKE (hornear)
2. Carne	Presione el botón de res FAVORITE dos veces.	325°F	Rostizado por convección
3. Pollo	Presione el botón FAVORITE 3 veces.	350°F	Rostizado por convección

❸ Presione los botones **numéricos** para configurar la temperatura deseada del horno. Esta temperatura se almacenará y podrá accederse en el uso siguiente.

❹ Presione **START** (iniciar). Los tonos indicadores de precalentamiento sonarán 3 veces cuando el horno alcance la temperatura programada.

NOTA:

- Sólo se almacenará la temperatura seleccionada, no el tiempo de cocción.
- Si se cambia la temperatura del horno, la temperatura modificada se conservará.

AUTO-LIMPIEZA

El ciclo de auto-limpieza utiliza temperaturas de cocción superiores a lo normal para limpiar automáticamente la parte interior del horno.

Si el horno está muy sucio, es normal que se produzca humo durante la limpieza. Es mejor limpiar el horno regularmente en lugar de esperar hasta que haya una gran acumulación de suciedad.

Durante el proceso de limpieza, la cocina debe ventilarse bien para eliminar los olores normales asociados con la limpieza.

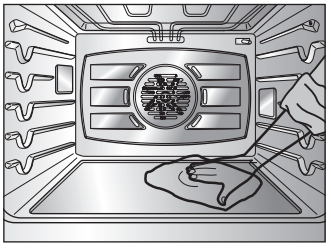
La auto-limpieza sólo puede activarse en un horno por vez. Mientras la auto-limpieza está funcionando no puede utilizarse el otro horno para ninguna otra función.

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO deje niños pequeños desatendidos cerca del de la puerta aparato.**
  - Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte exterior del horno puede calentarse mucho.
- **Procure llevar a sus aves a otra habitación bien ventilada.**
  - Las emanaciones producidas durante el ciclo de autolimpieza de cualquier horno afectan la salud de algunas aves de manera notoria.
- **NO recubra las paredes, bandejas, fondo o cualquier otra pieza del horno con papel de aluminio o cualquier otro material.**
  - Hacerlo afectará la distribución de calor, producirá un horneado pobre y provocará un daño permanente al interior del horno (el papel de aluminio se derretirá hacia la superficie interna del horno).
- **NO fuerce la puerta del horno.**
- Esto puede dañar el sistema automático de bloqueo de la puerta. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno después del ciclo de autolimpieza. Párese a un lado del horno cuando abra la puerta para que salga el aire o vapor caliente. El horno puede seguir MUY CALIENTE.
- **NO bloquee las ventilaciones del horno durante el ciclo de auto-limpieza.**
  - Esto puede dañar las piezas eléctricas del horno. El aire debe poder desplazarse libremente.

Antes de un ciclo de auto-limpieza

Recomendamos ventilar su cocina con una ventana abierta o utilizando un ventilador o campana durante el primer ciclo de auto-limpieza.

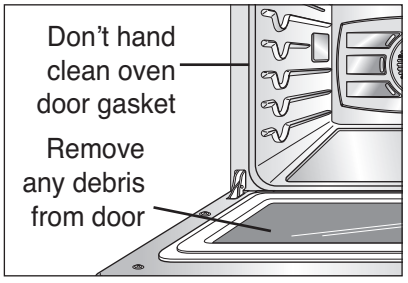


Limpie con un paño los desechos rebeldes acumulados en el piso del horno.

Quite las bandejas del horno, la asadera, la rejilla, todos los recipientes de cocción y el papel de aluminio o cualquier otro material del horno.

NOTA:

Quite todas las bandejas incluyendo la bandeja plegable antes de comenzar el ciclo de auto-limpieza.



- Las bandejas del horno plateadas pueden limpiarse con auto-limpieza, pero se oscurecerán, perderán el brillo y será difícil deslizarlas. Se recomienda quitar todas las bandejas antes de comenzar el ciclo de autolimpieza.
- La suciedad ubicada en el marco frontal de la cocina y afuera de la junta de la puerta deberán limpiarse a mano. Limpie estas áreas con agua caliente, esponjillas embebidas en jabón o limpiadores tales como Soft Scrub; Enjuague bien con agua limpia y seque.
- No limpie la junta. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no resiste productos abrasivos. Es esencial que la junta se mantenga intacta. Si usted nota que está desgastada, reemplácela.
- Limpie con un paño los desechos rebeldes acumulados en el piso del horno.
- Verifique que la tapa de la bombilla de luz del horno esté en su lugar y que la luz del horno se encuentre apagada.
- No deje una piedra para pizza en el horno durante el ciclo de auto-limpieza.

AUTO-LIMPIEZA (cont.)

El botón **SELF CLEAN** se utiliza para iniciar un ciclo de autolimpieza. Al usarlo junto con el botón START TIME, puede programarse también un ciclo de autolimpieza retardado. La función de autolimpieza tiene tiempos de 2, 3 o 4 horas.

NOTA:
Antes de realizar un ciclo de autolimpieza, asegúrese de que retirar todas las bandejas y accesorios.

❶ Asegúrese de que el reloj esté en hora, los hornos vacíos y las puertas cerradas.

SELF CLEAN

❷ Pulse **SELF CLEAN** una vez para un tiempo de limpieza de 3 horas, dos veces parea un tiempo de limpieza de 4 horas, o 3 veces para un tiempo de limpieza de 2 horas. Se recomienda usar un ciclo de autolimpieza de 3 horas para realizar una limpieza pequeña, que contenga derrames. Se recomienda un tiempo de autolimpieza de 4 horas para hornos muy sucios.

START
CONTROL LOCK

❸ Pulse **START**.
El icono **DOOR LOCKED** parpadeará.

❹ Cuando haya ajustado la autolimpieza superior o inferior, la puerta del horno se bloqueará automáticamente. No será capaz de abrir la puerta del horno hasta que se haya enfriado. El bloqueo se liberará automáticamente.

Durante el ciclo de auto-limpieza

- Puede verse humo y registrarse olores las primeras veces en que se limpia el horno. Esto es normal y desaparecerá con el tiempo. También puede generarse humo si el horno está muy sucio o si se ha olvidado una asadera dentro del horno.
- A medida que el horno se calienta, pueden oírse sonidos a piezas de metal que se expanden y contraen. Esto es normal y no daña el horno.
- No fuerce la puerta del horno cuando se vea bloqueado en la pantalla. La puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que baje la temperatura del horno. Tratar de abrir la puerta a la fuerza la dañará.

Para ajustar un período de inicio retardado

SELF CLEAN

❶ Pulse **SELF CLEAN**. Seleccione el tiempo de autolimpieza deseado con UPPER o LOWER SELF CLEAN.

START TIME

❷ Pulse **START TIME**. DELAY está parpadeando.

1 2 3

❸ Configure el tiempo de inicio deseado.

START
CONTROL LOCK

❹ Pulse **START.**
DELAY y CLEAN permanecerán activados.

❺ El ciclo de autolimpieza se pondrá en marcha automáticamente en el período ajustado.

Pantalla del modo de AUTOLIMPIEZA

NOTA IMPORTANTE:

Si resulta necesario detener o interrumpir el ciclo de auto-limpieza debido a humo excesivo o un incendio dentro del horno, presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado) para cancelar en cualquier momento la auto-limpieza. La puerta se desbloqueará automáticamente y la puerta del horno podrá abrirse después de que el horno se haya enfriado.

AUTO-LIMPIEZA (cont.)

Si es necesario detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza debido a la existencia de humo o fuego excesivo en el horno:

❶ Pulse **CLEAR OFF**.

❷ Una vez que el horno se ha enfriado, el **BLOQUEO DE LA PUERTA** se liberará automáticamente permitiéndole abrir la puerta del horno.

NOTA:

Cuando utilice la característica de auto-limpieza:

- No puede iniciarse un ciclo de auto-limpieza si la característica de bloqueo de control se encuentra activada.
- Una vez que se ha configurado **Auto-limpieza**, la puerta del horno se bloqueará de manera automática. Usted no podrá abrir la puerta del horno hasta que se haya enfriado el horno. El bloqueo se liberará automáticamente.
- Una vez que la puerta se ha bloqueado la luz indicadora **Puerta bloqueada** dejará de destellar y permanecerá encendida. Deje pasar alrededor de 15 segundos para que la traba de la puerta del horno se cierre.

Cuando finaliza el ciclo de auto-limpieza

- No podrá abrirse la puerta del horno hasta que se haya enfriado la temperatura del horno.

Después del ciclo de auto-limpieza

- Pueden quedar cenizas blancas en el horno. Límpielas con un paño húmedo después de que se enfríe el horno.
  En general, estos depósitos son restos de sal que no pueden eliminarse durante el ciclo de limpieza. Si el horno no queda limpio después de un ciclo de limpieza, repítalo.
- Si se dejaron bandejas en el horno y no se deslizan bien después del ciclo de limpieza, limpie las bandejas y soportes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para que se deslicen mejor.
- Pueden aparecer pequeñas líneas en la porcelana porque sufrió calentamiento y enfriamiento. Esto es normal y no afecta el desempeño.

CUIDADOS Y LIMPIEZA

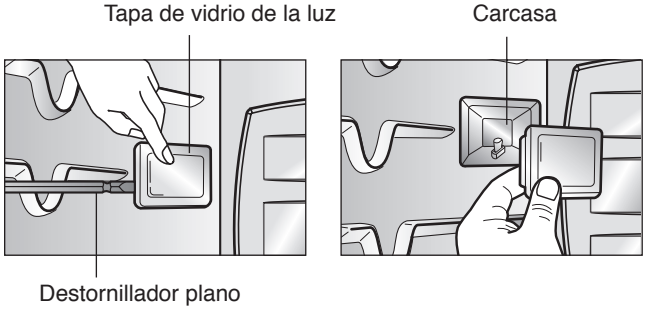
Cómo cambiar la luz del horno

La luz del horno es una bombilla halógena estándar de 10 vatios para hornos.

Para reemplazar las lámparas ubicadas en la pared lateral:

• Asegúrese de que el horno y la bombilla no estén calientes.

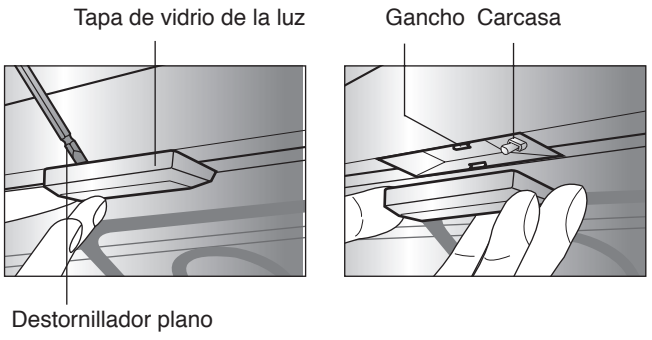
1. Desenchufe el horno o desconecte la energía.
2. Quite las bandejas del horno.
3. Deslice un destornillador plano entre la carcasa y la tapa de vidrio de la luz.
4. Sostenga la tapa de vidrio de la luz con dos dedos para que no caiga a la parte inferior del horno.
5. Con suavidad gire el destornillador para aflojar la tapa de vidrio de la luz.
6. Quite la bombilla del enchufe.
7. Cambie la bombilla, vuelva a colocar la tapa de la luz ajustándola en su lugar a presión.
8. Enchufe el horno o vuelva a conectar la energía.



Para reemplazar una lámpara ubicada en la pared superior:

• Asegúrese de que el horno y la bombilla no estén calientes.

1. Desenchufe el horno o desconecte la energía.
2. Quite las bandejas del horno.
3. Deslice un destornillador plano entre la carcasa y la tapa de vidrio de la luz.
4. Sostenga la tapa de vidrio de la luz con dos dedos para que no caiga a la parte inferior del horno.
5. Con suavidad gire el destornillador para aflojar la tapa de vidrio de la luz.
6. Quite la bombilla del enchufe.
7. Reemplace la bombilla, vuelva a colocar la tapa de la luz trabándola en su lugar y empuje el gancho para sostener bien la tapa de vidrio.
8. Enchufe el horno o vuelva a conectar la energía.



⚠ ADVERTENCIA

- **Antes de reemplazar la bombilla del horno, DESCONECTE la alimentación de energía del horno desde el panel principal de fusibles o del interruptor de circuitos.**
  - No hacerlo puede provocar lesiones personales graves, la muerte o una descarga eléctrica.
- **Asegúrese de que el horno y la bombilla no estén calientes.**

Piezas pintadas y reborde

Para limpieza general, utilice un paño con agua caliente jabonosa. Para suciedad más difícil y acumulación de grasa, aplique detergente líquido directamente sobre la suciedad. Deje sobre la suciedad durante 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. No use limpiadores abrasivos en ninguno de estos materiales; pueden rayar las piezas y el reborde.

Superficies de acero inoxidable

No utilice almohadillas de lana de acero ya que rayan la superficie.

1. Coloque una pequeña cantidad de limpiador o lustrador de artefactos de acero inoxidable en un paño húmedo o toalla de papel húmeda.
2. Limpie un área pequeña, frotando en dirección de la veta del acero inoxidable.
3. Seque y pula con una toalla de papel limpia y seca o con un paño suave.
4. Repita según sea necesario.

NOTA: Si un limpiador de artefactos de acero inoxidable mineral a base de aceite se ha utilizado antes de limpiar el aparato, limpie la superficie con líquido lavaplatos y agua antes de utilizar el limpiador o lustrador de artefactos de acero inoxidable.

CUIDADOS Y LIMPIEZA (cont.)

Asadera y rejilla de la asadera

No limpie la asadera o la rejilla en el modo auto-limpiante.

No guarde una asadera con rejillas sucias dentro del horno.

Después de asar, quite la asadera del horno. Quite la rejilla de la asadera. Con cuidado vierta la grasa de la asadera en un recipiente adecuado.

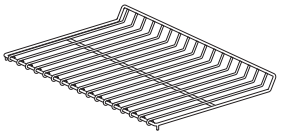
Limpie y enjuague la asadera y la rejilla con agua caliente jabonosa o esponjilla plástica.

Si los alimentos se han pegado, rocíe la rejilla con limpiador cuando todavía está caliente y cubra con toallas de papel o un repasador. Al sumergir la asadera,
se eliminan los alimentos pegados.

La asadera y la rejilla pueden lavarse con un limpiador de horno comercial.

También pueden lavarse en el lavaplatos.

Bandejas del horno



Quite las bandejas del horno antes de operar el ciclo de auto-limpieza. Dejar las bandejas en su lugar puede provocar decoloración. Si los alimentos se derraman en las guías, las bandejas pueden trabarse.

Limpie con un limpiador abrasivo suave.

Enjuague con agua limpia y seque. Si las bandejas se limpian en el ciclo de auto-limpieza, el color se volverá ligeramente azul y el acabado quedará opaco. Después de que haya finalizado el ciclo de auto-limpieza y que el horno se haya enfriado, frote los lados de las bandejas con papel encerado o un paño con una pequeña cantidad de aceite. Esto hará que las bandejas se deslicen más fácilmente por las guías.

Cavidad del horno

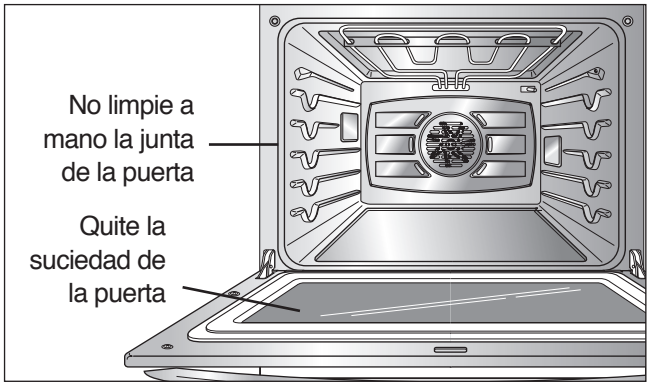
NO utilice limpiadores para horno. NUNCA limpie una superficie de porcelana tibia o caliente con una esponja húmeda; esto provocará saltado o agrietamiento (rajaduras pequeñas del tamaño de un cabello). Los derrames de alimentos deben limpiarse cuando el horno se enfría. A temperaturas elevadas, los alimentos reaccionan con la porcelana y pueden provocarse marchas opacas permanentes. Cuando limpie una mancha, utilice limpiadores o estropajos no abrasivos.

Puerta del horno

Utilice jabón y agua para limpiar cuidadosamente la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede utilizar un limpiador de vidrio sobre el vidrio exterior de la puerta del horno.NO sumerja la puerta en agua. NO rocíe agua o permita que ésta o limpiador de vidrio ingrese a las ventilaciones de la puerta. NO utilice limpiadores de horno, polvos limpiadores o ningún material de limpieza abrasivo en la parte externa de la puerta del horno. NO limpie la junta de la puerta del horno. La junta del horno está hecha de material tejido que resulta esencial para un buen sellado. Debe tenerse cuidado de no refregar, dañar o quitar esta junta.

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO utilice limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie.**
  - Puede provocar la rotura del vidrio.



CÓMO QUITAR Y REEMPLAZAR LA PUERTA DEL HORNO DESMONTABLE

⚠ PRECAUCIÓN

- **Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.**
- **NO levante la puerta de la manija.**
  - La puerta es muy pesada.

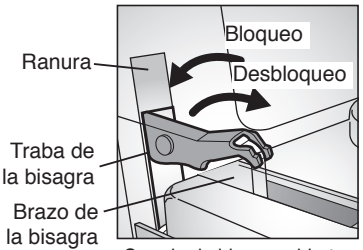
Para quitar la puerta:

Paso. 1

Abra la puerta por completo.

Paso. 2

Tire de las trabas de la bisagra hacia abajo en dirección del marco de la puerta hastadestrabarlas.



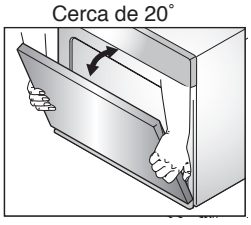
<Cerrojo de bisagra abierto>

Paso. 3

Tome con firmeza ambos lados de la puerta de la parte superior.

Paso. 4

Cierre la puerta hasta la posición de remoción de la puerta, que es aproximadamente a los 5 grados.



Paso. 5

Levante la puerta hasta que el brazo de la bisagra haya salido de la ranura.

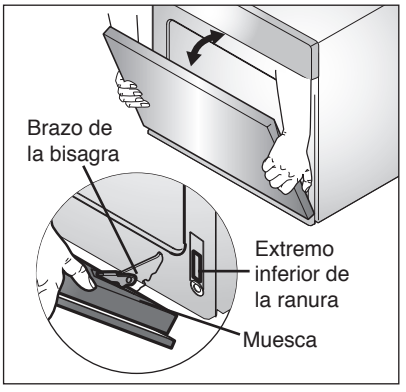
Para reemplazar la puerta:

Paso. 1

Tome con firmeza ambos lados de la puerta de la parte superior.

Paso. 2

Con la puerta en el mismo ángulo de la posición de remoción, introduzca la muesca del brazo de la bisagra dentro del extremo inferior de la ranura de la bisagra. La ranura del brazo de la bisagra debe estar bien colocada en la parte inferior de la ranura.



Paso. 3

Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre por completo, la muesca no está bien colocada en el extremo inferior de la ranura.

Paso. 4

Presione las trabas de la bisagra hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno, hasta alcanzar la posición de bloqueo.

<Bisagra bloqueada>

Paso. 5

Cierre la puerta del horno.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO DE LA PUERTA

- La mayoría de las puertas de horno contienen vidrio que puede romperse.

Lea las siguientes recomendaciones:

1. No cierre la puerta del horno hasta que todas las bandejas del horno se encuentren en su lugar.
2. No golpee el vidrio con cacerolas, sartenes o cualquier otro objeto.
3. Rayar, golpear, hacer vibrar o tensionar el vidrio puede debilitar su estructura provocando un riesgo elevado de rotura con el paso del tiempo.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Antes de llamar al servicio técnico, examine esta lista. Puede ahorrarle tiempo y dinero. La lista incluye situaciones comunes que no son el resultado de mano de obra o materiales defectuosos del aparato.

<table>
<tr><th>Problema</th><th>Causas / Soluciones posibles</th></tr>
<tr><td>El control del horno emite un pitido y muestra un error de código F.</td><td>• El control eléctrico ha detectado una condición de falla. Presione CLEAR OFF (borrar/apagado) para borrar la pantalla y detener el pitido. Reprograme el horno. Si la falla vuelve a producirse, registre el número de falla. Presione CLEAR OFF (borrar/apagado) y comuníquese con un técnico calificado.
<table>
<tr><th>CODIGO</th><th>CAUSA</th></tr>
<tr><td>F-3</td><td>Tecla presionada por mucho tiempo o tecla en corto circuito</td></tr>
<tr><td>F-9</td><td>El horno no calienta</td></tr>
<tr><td>F-11</td><td>Error de comunicación</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>El aparato no funciona.</td><td>• El enchufe del horno no está introducido del todo en el tomacorriente.
- Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
• Un fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.
- Cambie el fusible o reconfigure el interruptor de circuitos.
• Los controles del horno están mal configurados.
- Ver la sección Cómo usar el horno.
• El horno está muy caliente.
- Deje que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.</td></tr>
<tr><td>El aparato no funciona.</td><td>• Asegúrese de que el cable esté bien enchufado en un tomacorriente. Verifique los interruptores de circuitos.
• El cableado de servicio no está completo. Para obtener asistencia, comuníquese con el reparador del aparato.
• Corte de energía. Controle las luces de su hogar para asegurarse. Llame a la compañía de servicio eléctrico local.</td></tr>
<tr><td>La luz del horno no funciona.</td><td>• Reemplace o ajuste la bombilla. Ver la sección Cómo cambiar la luz del horno de su manual del propietario.</td></tr>
<tr><td>El horno produce humo excesivo durante el asado.</td><td>• Los controles no están configurados correctamente. Siga las instrucciones de Configuración de los controles del horno.
• La carne se encuentra muy cerca del elemento. Cambie la posición de la bandeja para brindar un espacio adecuado entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de asado para sellar los jugos.
• No se ha preparado bien la carne. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los costados restantes de grasa para evitar que se enrulen, pero no la deje sin nada de grasa.
• La asadera está mal colocada y la grasa no escurre. Siempre coloque la rejilla sobre la asadera con las estrías hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa chorree dentro de la asadera.
• Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesaria una limpieza regular cuando se asa frecuentemente. Grasa o salpicaduras antiguas provocan humo excesivo.</td></tr>
</table>

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO (cont.)

Problema	Causas / Soluciones posibles
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	• Los controles del horno están mal configurados. - Ver la sección Cómo usar el horno. • La posición de la bandeja es incorrecta o no está nivelada. - Ver la sección Cómo usar el horno. • Se están utilizando recipientes de cocción incorrectos o de tamaño inapropiado. - Ver la sección Cómo usar el horno. • El sensor del horno debe ajustarse. - Ver Cómo ajustar la temperatura de su horno en la sección de opciones.
Los alimentos no se asan de manera adecuada	• Los controles del horno están mal configurados. - Asegúrese de presionar la tecla BROIL (asar). • Se está usando una posición de bandeja inadecuada. - Ver la Guía de asado, página 19. • Los recipientes no son los adecuados para asar. - Use la asadera y rejilla que vinieron con su horno. • El papel metálico usado en la asadera y la rejilla no se ha colocado de manera correcta y no se han realizado los cortes recomendados. - Ver la sección Cómo usar el horno. • En algunas regiones la electricidad (voltaje) puede ser baja. - Precaliente el elemento de asado durante 10 minutos. - Ver la Guía de asado, página 19.
La temperatura del horno es muy alta o muy baja	• El sensor del horno debe ajustarse. - Ver Cómo ajustar la temperatura de su horno en la sección de opciones.
El horno no efectúa la auto-limpieza	• La temperatura del horno está muy elevada para configurar la función de auto-limpieza. - Deje que el horno se enfríe y vuelva a configurar los controles. • Los controles del horno están mal configurados. - Ver la sección Cómo utilizar el horno auto-limpiante. • No puede iniciarse un ciclo de auto-limpieza si la puerta está abierta.
Ruido de crujidos o chasquidos	• Es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza. - Esto es normal.
Humo excesivo durante un ciclo de auto-limpieza	• Suciedad excesiva. - Presione el botón CLEAR OFF (borrar/apagado). Abra las ventanas para que salga el humo. Espere hasta que se cancele el modo de auto-limpieza. Limpie el exceso de suciedad y vuelva a configurar el ciclo de limpieza.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de autolimpieza.	• El horno está muy caliente. - Deje que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO (cont.)

Problema	Causas / Soluciones posibles
El horno no queda limpio después de un ciclo de autolimpieza	• Los controles del horno no están configurados correctamente. - Ver la sección auto-limpieza, página 27~29. • El horno estaba muy sucio. - Limpie los derrames más rebeldes antes de iniciar el ciclo de limpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar una nueva auto-limpieza o una limpieza más prolongada.
El ícono DOOR LOCKED (puerta bloqueada) se enciende cuando desea cocinar	• La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura dentro del horno no ha descendido por debajo de la temperatura de bloqueo. - Presione el botón CLEAR OFF (borrar/apagado). Deje enfriar el horno.
Un olor a quemado o a aceite sale de la ventilación	• Esto es normal en un horno nuevo y desaparece con el tiempo. - Para acelerar el proceso, configure un ciclo de auto-limpieza durante un mínimo de 3 horas. Ver la sección auto-limpieza, página 27~29.
El ventilador de refrigeración sigue funcionando después de que se apaga el horno	• El ventilador se apaga automáticamente cuando los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente. - Esto es normal.
Sale aire caliente de la ventilación después de que se apaga el horno.	• Se necesita una salida del aire caliente para mantener y reducir las temperaturas del horno. Se apaga automáticamente cuando la temperatura baja a un nivel seguro. - Esto es normal.

GARANTÍA LIMITADA DE HORNO ELÉCTRICO LG - EE.UU.

LG Electronics Inc. reparará o reemplazará su producto, a criterio de LG, si llegara a tener defectos en los materiales o mano de obra bajo un uso normal, durante el período de garantía establecido a continuación, vigente desde la fecha original de compra del producto por parte del consumidor. Esta garantía limitada solamente cubre al comprador original del producto y tiene vigencia sólo cuando se utiliza en los EE.UU.

PERÍODO DE GARANTÍA:	CÓMO SE BRINDA EL SERVICIO:
Un año Desde la fecha de compra original	**Cualquier pieza** del horno que falle debido a un defecto de los materiales o mano de obra. Durante esta **garantía total de un año**,LG también ofrece, **en forma gratuita**, la mano de obra y trabajos en el hogar para reemplazar la pieza defectuosa.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO, SIN LIMITACIÓN, CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN OBJETIVO PARTICULAR. EN LA MEDIDA EN QUE CUALQUIER GARANTÍA IMPLICITA SEA REQUERIDA POR LA LEY, SE LIMITA EN DURACIÓN AL PERÍODO DE GARANTÍA EXPRESO ANTERIOR. LG NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS RESULTANTES, INDIRECTOS O INCIDENTALES DE CUALQUIER NATURALEZA, INCLUYENDO, GANANCIAS O INGRESOS PERDIDOS, EN CONEXIÓN CON EL PRODUCTO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA O LA EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O RESULTANTES, Y POR LO TANTO LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE APLICA A:

1. Visitas a su hogar para corregir la instalación de su artefacto, para instruir al usuario sobre cómo utilizar su artefacto, para cambiar fusibles o corregir el cableado del hogar, o para cambiar bombillas de luz accesibles para el usuario.
2. Reparaciones cuando su artefacto se utiliza en otro lugar que no sea un hogar unifamiliar.
3. Retiro y entrega. Su artefacto está diseñado para poder ser reparado en el hogar.
4. Daños provocados por accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, incendio, inundación, instalación inadecuada, casos fortuitos o uso de productos no aprobados por la Corporación LG.
5. Reparación de piezas o sistemas provocados por modificaciones no autorizadas hechas al artefacto.
6. Costos de reemplazo de piezas o de mano de obra en reparaciones para unidades operadas fuera de los EE.UU.
7. Cualquier costo de mano de obra durante el período de garantía limitada.

Esta garantía se extiende al comprador original para productos adquiridos para uso doméstico dentro de los EE.UU. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o visitas para efectuar arreglos en su hogar.
Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo tanto esta exclusión o limitación puede no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede contar con otros derechos, que pueden variar de estado a estado. Para conocer sus derechos legales, consulte a su oficina del consumidor local o estatal o al Fiscal General de su estado.

INFORMACIÓN DE ASISTENCIA AL CLIENTE:

Para probar la cobertura de la garantía	**Conserve el recibo de venta para probar la fecha de adquisición.** Debe enviarse una copia del recibo de venta en el momento en que se brinda el servicio de garantía.
Para obtener el centro de atención autorizado más cercano o vendedor, o para obtener asistencia sobre el producto, cliente o reparación	**Llame al 1-800-243-0000**(Atención telefónica 24 horas - 365 días al año) y seleccione el mensaje apropiado del menú; o visite nuestro sitio **Web: http://us.lg.com.**

MEMO

LG Customer Information Center
1-800-243-0000 USA, Consumer User 1-888-865-3026 USA, Commercial User
Register your product Online!
www.lg.com

Printed in Korea